HIVER 2014-2015 - N°8

Pâtisserie Cuisine Actuelle

80 recettes

CHOCOLAT
Les bûches que l'on préfère !

■ **DÉCORS À CROQUER** faits maison

LEÇONS FILMÉES
RÉUSSIR À COUP SÛR
Savarin, zestes confits, caramel, bûches…

■ **PRÊTS D'AVANCE**
Les gâteaux qui nous facilitent la vie

■ **UNE MAISON EN PAIN D'ÉPICE**
à faire soi-même

Fêtes sucrées

GROUPE PRISMA MEDIA
M 06258 - 8 - F: 3,90 € - RD

HIVER 2014-2015. BEL : 4,10 € - CH : 6,20 CHF - CAN : 6,95 CAD - D : 6,5 € - ESP : 4,80 € - LUX : 4,10 € - DOM Bateau : 4,10 € - Maroc : 45 DH - Tunisie : 5.8 TND - Zone CFA Bateau : 2 600 XAF - Zone CFP Bateau : 520 XPF.

AVEC GRUAU D'OR

plongez dans la Magie de Noël

Bredele de Noël

Découvrez des recettes d'artisans locaux de bredele et les marchés de Noël en Alsace sur le site www.bredele-de-noel.com

POUR VOTRE SANTÉ, MANGEZ AU MOINS CINQ FRUITS ET LÉGUMES PAR JOUR. WWW.MANGERBOUGER.FR

PAS DE PERTE !

Il vous restera certainement de la pâte : gardez-la au congélateur et, plutôt que de la retravailler, utilisez-la, par exemple, pour un fond de tartelette.

Petits sablés d'hiver

Idéal pour combler un petit creux ou juste pour le plaisir !

ÉTOILES DES NEIGES

POUR 12 PIÈCES (8 CM DE DIAM.)

Versez **125 g de farine** dans un grand saladier, ajoutez **30 g de poudre d'amande**, mélangez et faites un puits.

Réunissez dans ce creux **80 g de beurre mou** coupé en petits morceaux, **la moitié du zeste d'une orange** finement râpé, **1 pincée de sel**. Travaillez rapidement du bout des doigts afin d'obtenir un mélange sablonneux, ajoutez **60 g de sucre semoule** et mélangez.

Creusez à nouveau un puits et cassez-y **1 gros œuf**. Mélangez à la fourchette en rabattant au fur et à mesure le mélange du tour dans l'œuf. Réunissez la pâte contre une paroi du saladier en poussant avec le dos d'une cuillère à soupe. Farinez légèrement vos doigts pour façonner facilement une boule. Enveloppez-la d'un film alimentaire et laissez reposer 1 h.

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Étalez la pâte sur une épaisseur de 5 à 7 mm. Découpez les sablés avec des emporte-pièces en forme d'étoiles. Posez-les sur une plaque à pâtisserie tapissée de papier cuisson. Enfournez pour 10 à 12 min. Sortez les sablés du four et laissez-les refroidir sur une grille à pâtisserie.

Surveillez le temps de cuisson : vos sablés doivent rester blonds.

Pendant ce temps préparez le glaçage royal en fouettant **150 g de sucre glace** avec **1 blanc d'œuf** et **1 cuil. à café de jus de citron**.

À l'aide d'un pinceau, couvrez chaque étoile d'une fine couche de glaçage. Laissez durcir à température ambiante et... croquez !

Photo : stockfood/StudioX

66 Exercice de style

60 P'tits loups

93 Desserts express

Toutes nos recettes

BÛCHES

Bûche éclair choco-noisette 8
Bûche glacée cappuccino arabica 10
Bûche mac'marron 9
Bûche pavlova ivoire framboise 8
Bûchettes panna cotta aux framboises 51

CRÈMES, MOUSSES, DESSERTS GLACÉS

Cheesecakes au citron vert 41
Citron confit givré aux 2 citrons 54
Crème 3 saveurs caramélisée 95
Glace aux dattes 70
Mousse à l'eau de fleur d'oranger 45
Parfait glacé vanille-ananas 54
Petites crèmes au citron vert 41
Pop-mousse 95
Profiteroles vanille-chocolat 26
Triffle aux spéculoos 70
Verrines cévenoles 43

BISCUITS, CRÊPES, GÂTEAUX, TARTES

Blondie cheminée et son père noël 62
Brioche glacée à la sicilienne 93
Cake aux dattes et aux oranges confites 70
Cake pur fruits confits 64
Couronne des rois 52
Crêpes à la confiture 93
Galette des rois aux pralines rouges 50
Gâteau mac'noisettes, crème au citron 53
Gâteau mousseux caramel et mandarine 55
Gâteau au yaourt provençal 95
Macarons bisou-bisou 34
Maison en pain d'épice 66
Petits sablés à la framboise 95
Sablés choco-praliné 95
Sablés étoiles des neiges 3
Specul'house cake 62
Tarte fondante aux châtaignes 43

DÉLICES AU CHOCOLAT

Barquettes à la mandarine 26
Boule de Noël en chocolat 73
Cerisettes royales 23
Esqui'moelleux citron-orange 31
Fudges au chocolat blanc et pistaches 23
Gourmandise au riz soufflé 31
Grignotines caramélisées 31
Mendiants en noir et blanc 22
Merveilleux ours blanc au chocolat 61
Palets d'or café glacé 30
Savarin carrément chocolat 28
Sucettes glacées coco 30
Tonkaré 27
Truffes de Jacques Genin 20

DESSERTS AUX FRUITS

Barres de céréales 71
Biscuit moelleux au chasselas 47
Bricks aux dattes et au miel 70
Crumble pommes-dattes 70
Far oriental 71
Chasselas au muscat et aux épices 47
Croustillant figue-cassis 36
Meringue coco et grenade 45
Moelleux aux dattes 71
Oranges à l'orientale 93
Pamplemoussettes 22
Salade d'agrumes 70
Tartelettes aux fruits secs 71

RECETTES DE BASE

Caramel classique 82
Caramels au chocolat à la fleur de sel 78
Confiture de lait 90
Dentelles de caramel 58
Étoiles en pastillage 58
Formes en chocolat 10
Moulages en chocolat 10
Pâte à crumble framboise 8
Tempérage du chocolat 10
Zestes d'agrumes confits 85

DOUCEURS À GRIGNOTER ET À BOIRE

Amandes caramélisées 73
Arlettes à la vanille 58
Cristallines d'ananas 58
Écorce d'orange confite 73
Feuilles de menthe au chocolat 58
Milk-shake des îles 93
Noisettes caramélisées 58
Pétales de roses cristallisés 58
Petites gourmandises 73
Sapins rocher noix de coco 63

Sommaire

3 Petite faim
Petits sablés d'hiver

6 Miam !
Des bûches tout chocolat

14 Tout chaud
Nouveautés de l'hiver

18 Interview sucrée
Jacques Genin, enchanteur de palais

22 Boîte à gâteaux
Plaisir d'offrir gourmand

24 Rendez-vous chocolat
Nos meilleures recettes

32 Spécial Saint-Valentin
Macarons cœurs de coquelicot

36 Produit d'exception
Le cassis Noir de Bourgogne

38 100 % fruits
Citron vert, châtaigne, grenade, chasselas en recettes de saison

48 Dossier
Desserts de fête sans soucis

60 P'tits Loups
Fantaisie pour goûters de Noël

64 L'étape régionale
Les fruits confits de Provence

66 Exercice de style
Maison en pain d'épice en leçon filmée

70 10 idées avec
La datte

72 Variations gourmandes
Boule de Noël au chocolat

74 Le goût d'ailleurs
7 merveilles de Suède

77 L'atelier
Leçons filmées
- Les caramels au chocolat fleur de sel
- Les zestes d'agrumes confits
- La confiture de lait

Ça va mieux en le disant
10 trucs pour tout réussir
Tout savoir sur le caramel
Coulis et sauces sucrées
Les produits essentiels
Des ustensiles au top !
Lexique

93 Desserts express
8 recettes en moins de 30 minutes

98 Adresses

PEFC

Rejoignez la communauté de Cuisine Actuelle sur Facebook

Photocuisine - Alain Spy

Miam !

ASTUCE

Pas de poche à douille ? Étalez la meringue à la spatule sur une hauteur d'environ 1,5 cm et formez des couches de crème et de confit de framboises juste avec la spatule. Le résultat ne sera pas du tout décevant et la bûche sera tout aussi délicieuse.

RECETTE P. 8

BÛCHE PAVLOVA IVOIRE FRAMBOISE

Meringue, framboises, crème au chocolat blanc : un ballet aérien de saveurs et de textures très raffinées digne de l'étoile à laquelle il rend hommage.

Merci à Ellis pour le prêt de papiers et tissus.

C'est Noël !

Bûchez léger et tout chocolat

Belles et raffinées, voici quatre délicieuses variations de la bûche traditionnelle pour clore en beauté votre dîner de Noël. Noir ou blanc, l'incontournable chocolat est mis à l'honneur dans des écrins de meringue, de ganache, de parfait ou de pâte à chou. N'hésitez pas, nous vous garantissons que personne ne sera déçu.

Réalisation, recettes et photos Spy & co.
Stylisme Sandrine Angel

RECETTE P. 8

BÛCHE ÉCLAIR CHOCO-NOISETTE

Crémeuse à souhait, cette bûchette portion est la gourmandise idéale pour célébrer Noël.

Miam !

BÛCHE PAVLOVA IVOIRE FRAMBOISE

POUR 8 PERSONNES
Préparation : 1 h 15
Cuisson : 25 min + 25 min
Attente : 12 h

LA MERINGUE : 6 blancs d'œufs (160 g) • 150 g de sucre semoule + 2 cuil. à soupe • 150 g de sucre glace • le zeste et le jus d'1 citron vert • 20 g de beurre.
LA CRÈME : 30 cl de crème liquide entière • 90 g de mascarpone • 120 g de chocolat blanc à 34 % • 1 gousse de vanille.
LA GARNITURE FRAMBOISE : 200 g + 250 g de framboises • 30 g de cassonade • 1 feuille de gélatine de 2 g.
LA FINITION : 10 framboises • 1 citron vert.
MATÉRIEL : poche + douille lisse n°18 (meringue) et douille saint-honoré (crème) • batteur • mixeur plongeant • spatule souple.

LA CRÈME : portez la crème à ébullition avec les graines et la gousse de vanille. Laissez infuser 10 min hors du feu. Retirez la gousse. Hachez finement le chocolat. Versez la crème chaude sur le mascarpone et mélangez doucement avec une spatule pour obtenir une préparation homogène. Versez sur le chocolat et mixez au mixeur plongeant. Couvrez et réfrigérez 12 h.

Le jour du montage, fouettez la crème au batteur à vitesse moyenne jusqu'à ce qu'elle devienne aérienne. Réservez-la dans une poche à douille au réfrigérateur.
LA MERINGUE : préchauffez le four à 150 °C (th. 5). Montez les blancs en neige et ajoutez 150 g de sucre au fur et à mesure en continuant à les battre pour serrer la meringue. Stoppez quand un bec d'oiseau se forme au bout du fouet. Incorporez le sucre glace, le zeste et le jus du citron en plusieurs fois en mélangeant du centre vers l'extérieur avec une maryse. Mettez la meringue dans une poche à douille n°18. **Tracez** 2 rectangles de 26 x 12 cm sur une feuille de papier cuisson. Retournez-la sur une plaque. Beurrez les rectangles et parsemez-les de sucre. Avec la poche à douille, remplissez-les de longues bandes de meringue.

Déposez la meringue d'un bord à l'autre du rectangle en une seule couche d'épaisseur régulière.

Enfournez et faites cuire 25 min. Laissez tiédir 2 min puis décollez la meringue du papier à l'aide d'une spatule. Laissez refroidir avant de la déplacer. Faites cuire à l'identique le reste de meringue façonné en bâtonnets destinés à être brisés pour réaliser la décoration.

LE RÉTROPLANNING

J – 2 : préparez la crème
J – 1 : réalisez la meringue, montez la crème et préparez le confit. Montez la bûche et réservez-la au réfrigérateur.
Jour J : dégustez !

LE CONFIT DE FRAMBOISES : faites ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide. Portez à ébullition 200 g de framboises avec la cassonade. Faites cuire 1 min. Laissez tiédir. Mixez au mixeur plongeant puis ajoutez la gélatine bien essorée. Mélangez pour la dissoudre. Laissez refroidir sans laisser prendre complètement.
LA FINITION : Disposez un rectangle de meringue sur un plat. Étalez-y le confit de framboises. Répartissez les 250 g restants de framboises fraîches, dressez une couche généreuse de crème puis surmontez du second rectangle de meringue. Tapissez le pourtour de la bûche d'une très fine couche de crème et terminez en formant sur le dessus une belle vague de crème avec la douille saint-honoré. Disposez des brisures de bâtonnets de meringue tout autour. Parsemez de zeste finement râpé de citron vert et décorez de quelques framboises. Réservez la bûche au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

BÛCHE ÉCLAIR CHOCO-NOISETTE

POUR 6 BUCHETTES
Préparation : 1 h + 45 min
Cuisson : 40 min
Attente : 30 min

LA PÂTE À CHOU : 12,5 cl de lait • 110 g de beurre • 140 g de farine • 1 cuil. à café de sucre en poudre • 4 gros œufs • 1/2 cuil. à café de sel.
LE CRUMBLE : 40 g de beurre demi-sel • 50 g de sucre cassonade • 50 g de farine.
LE CRÉMEUX : 20 cl de lait • 2 jaunes d'œufs • 100 g de chocolat noir • 50 g de chocolat au lait • 50 g de pâte à tartiner noisette • 1 pincée de fleur de sel.
FINITION : 200 g de chocolat noir (sapins et feuilles chocolat, voir réalisation p. 10).
MATÉRIEL : rouleau • poche + douille n° 18 et n° 8 • batteur • fouet.

LE CRUMBLE : mélangez rapidement du bout des doigts le beurre ramolli avec la cassonade et la farine. Étalez la pâte entre 2 feuilles de papier cuisson sur une épaisseur de 2 mm. Réfrigérez 30 min. Découpez des rectangles de 12 cm x 2,5 cm. Réservez au frais.
LA PÂTE A CHOU : versez le lait et 12,5 cl d'eau froide dans une casserole. Ajoutez le beurre en dés, le sucre et le sel. Chauffez. Dès l'ébullition et hors du feu, ajoutez la farine d'un seul coup en mélangeant vivement avec une cuillère en bois. Faites dessécher la pâte à feu doux en mélangeant sans cesse, jusqu'à ce qu'elle se se ramasse en boule.
Mettez cette pâte dans un récipient froid et dès qu'elle ne dégage plus de vapeur, ajoutez les œufs un à un en mélangeant bien entre chaque ajout. Mettez-la dans la poche à douille n° 18.

L'œuf doit être parfaitement incorporé et la pâte homogène avant d'ajouter le suivant.

Préchauffez le four à 200 °C (th. 6/7) en fonction chaleur tournante. Dressez des bâtonnets de pâte de 12 ou 13 cm x 2,5 cm en les espaçant de 3 cm sur une plaque recouverte de papier cuisson. Posez dessus un rectangle de crumble. Enfournez, éteignez aussitôt le four et laissez 10 min. Sans ouvrir la porte du four, ramenez la température à 170 °C (th. 5/6), en chaleur statique et laissez cuire 15 min. Entrouvrez la porte avec une cuillère en bois et poursuivez la cuisson 15 encore. Laissez refroidir les éclairs sur une grille.

LE RÉTROPLANNING

J – 2 : préparez les éclairs, faites-les cuire et gardez-les non garnis au congélateur.
J – 1 : dans la soirée, préparez le crémeux et réservez-le au réfrigérateur.
Jour J : faites la chantilly et dressez les bûches. Réservez au réfrigérateur.

LE CRÉMEUX : hachez finement les deux chocolats. Ajoutez la pâte à tartiner et une infime pincée de fleur de sel. Portez le lait à ébullition. Versez-le sur les jaunes d'œufs en fouettant puis versez sur le chocolat. Mixez au mixeur plongeant. Couvrez au contact et réfrigérez.
LA CHANTILLY : fouettez la crème bien froide. Quand elle commence à monter, ajoutez le sucre et le cacao au fur et à mesure en fouettant. Réservez-la au froid dans une poche à douille n° 8.
LA FINITION : coupez chaque éclair aux deux tiers de sa hauteur. Garnissez le socle de crémeux. Posez le chapeau et une feuille en chocolat collée avec du chocolat fondu. Dressez des pompons de chantilly puis recouvrez d'une autre feuille. Ajoutez 2 sapins aux extrémités, collez-les puis saupoudrez de sucre glace. Décorez de noisettes concassées, caramélisées... Réalisez les 5 autres bûchettes. Placez au frais.

BÛCHE MAC'MARRON

POUR 8 PERSONNES
Préparation : 50 min
Cuisson : 14 min
Attente : 12 h + 30 min

LES MACARONS : 6 blancs d'œufs • 40 g de sucre en poudre • 200 g de poudre d'amandes • 380 g de sucre glace.
LA GANACHE AU MARRON : 200 g de chocolat blanc à 34 % de beurre de cacao • 40 cl de crème liquide entière • 20 g de miel • 2 cuil. à soupe de crème de marrons • 2 cuil. à soupe de pâte de marrons • 1 cuil. à soupe d'Armagnac • 80 g de brisures de marrons glacés.
FINITION : 200 g de chocolat blanc (socle et étoiles, voir p. 10) + 30 g (pour le collage). paillettes d'or alimentaire.
MATÉRIEL : tamis ou passoire étamine • poche + douille lisse n° 12 • batteur • spatule.

LA GANACHE : portez à ébullition 10 cl de crème avec le miel. Cassez le chocolat en morceaux. Faites-le fondre au bain-marie. Lissez-le. Versez dessus la crème chaude en 3 fois tout en mélangeant rapidement à la spatule pour obtenir une texture lisse. Mélangez-y la crème et la pâte de marrons puis incorporez les 30 cl de crème restante. Parfumez d'Armagnac. Couvrez d'un film et réfrigérez 12 h.

LES MACARONS : tamisez la poudre d'amandes et le sucre glace pour obtenir une poudre aussi fine que possible. Montez les blancs d'œufs en neige molle. Ajoutez le sucre en poudre, fouettez pour obtenir une meringue ferme. Incorporez le mélange de poudres tamisées en soulevant la préparation à l'aide d'une spatule. Placez cette pâte dans la poche à douille.
Préchauffez le four à 170 °C (th. 5/6), chaleur tournante. Dessinez au crayon 8 cercles d'env. 6,5 cm de diamètre sur une feuille de papier cuisson en les espaçant de 3 cm. Retournez-la sur une plaque. Remplissez de pâte chaque rond à la poche à douille, sans marquer d'arrêt pour chaque. Tapez plusieurs fois la plaque sur le plan de travail puis enfournez 14 min.

Lorsqu'on marque des arrêts en remplissant un disque, le macaron est trop bombé et moins lisse.

Décollez délicatement les macarons à la sortie du four et laissez refroidir sur une grille. Réalisez une deuxième fournée de 8 coques de macarons en procédant de la même façon.

LA FINITION : fouettez la ganache bien froide jusqu'à ce qu'elle devienne ferme et onctueuse. Retournez 8 coques, garnissez-les de ganache, répartissez les brisures de marrons glacés et recouvrez des 8 autres coques.
Placez un macaron à plat. Mettez 3 gros points de chocolat blanc fondu avec un pinceau au centre. Posez une étoile et continuez à superposer macarons et étoiles en les collant entre eux avec le chocolat. Laissez durcir 30 min au réfrigérateur. Déposez également une bande de chocolat fondu au centre du socle en chocolat (ou du plat) et déposez-y la bûche horizontalement. Décorez de paillettes d'or et placez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

LE RÉTROPLANNING

J – 2 : confectionnez les macarons, réservez-les au sec. Réalisez socle et étoiles en chocolat.
J – 1 : préparez la ganache au marron.
Jour J : fouettez la ganache, garnissez-en les macarons et procédez au montage.

LE TRUC EN +

Lorsque la pâte à macarons est prête, elle doit être suffisamment « détendue », c'est-à-dire mélangée à la spatule pour éviter l'effet de couches successives au moment du pochage. En revanche, attention à ne pas trop mélanger car, fluidifiée, elle s'étalerait à la cuisson.

BÛCHE GLACÉE CAPPUCCINO ARABICA

POUR 6/8 PERSONNES
Préparation : 1 h 20
Cuisson : 20 min
Attente : 12 h + 20 min

LE PARFAIT AU CHOCOLAT : 130 g de chocolat à 70 % de cacao • 1 œuf entier + 3 jaunes • 110 g de sucre • 40 cl de crème liquide entière.
LE PRALINÉ FEUILLETÉ : 75 g de chocolat au lait à 40 % • 150 g de praliné en pâte • 150 g de Gavottes.
LA CHANTILLY ARABICA : 25 cl de crème liquide entière • 50 g de grains de café arabica • 35 g de sucre.
LES TUILES AU GRUÉ DE CACAO : 100 g de sucre • 5 cl de crème fraîche liquide • 50 g de grué de cacao.
FINITION : 200 g de chocolat noir coques et socle (voir réalisation ci-dessous) • paillettes d'or alimentaire.
MATÉRIEL : moule à cake de 28 x 10 cm • moule polycarbonate à empreintes demi-sphères de 3 cm de diamètre (coques chocolat) • poche à douille unie • batteur • spatule longue inox • maryse • thermomètre de cuisine .

LE PRALINÉ FEUILLETÉ : faites fondre le chocolat cassé en morceaux au bain-marie. Hors du feu, ajoutez le praliné et les Gavottes écrasées en miettes. Mélangez. Étalez à la spatule sur une plaque tapissée de papier cuisson en formant un rectangle de la taille du moule à cake. Placez au réfrigérateur.

LE PARFAIT : humidifiez le moule à cake et tapissez-le de film alimentaire en le laissant largement dépasser des bords.
Fouettez la crème – sans ajout de sucre – jusqu'à ce qu'elle soit mousseuse. Placez au réfrigérateur. Faites fondre le chocolat finement haché au bain-marie. Lissez-le. Fouettez l'œuf entier et le jaune dans un saladier jusqu'à ce que le mélange blanchisse légèrement.

Le sirop a atteint 120 °C quand il forme une boule malléable dans un verre d'eau glacée.

Versez le sucre et 5 cl d'eau dans une petite casserole. Chauffez pour obtenir un sirop à 120 °C. Versez-le aussitôt sur les œufs en fouettant au batteur à vitesse rapide jusqu'à ce que le mélange devienne blanc et mousseux (10 min env.). Incorporez le chocolat fondu en mélangeant avec une maryse, du centre vers l'extérieur jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Ajoutez une petite quantité de crème fouettée, mélangez pour détendre puis ajoutez le reste en 3 fois, en mélangeant délicatement, du centre vers l'extérieur et de bas en haut.
Versez les deux tiers de cette mousse dans le moule, déposez dessus la plaque de praliné feuilletée puis recouvrez du reste de mousse. Placez 12 h au congélateur.

LE RÉTROPLANNING

J – 2 : préparez le parfait et réservez au congélateur.
J – 1 : réalisez coques et socle en chocolat. Confectionnez les tuiles et conservez-les au sec dans une boîte. Faites infuser la crème.
Jour J : montez la crème arabica en chantilly.

LES TUILES : préchauffez le four à 170 °C (th. 5/6). Portez à ébullition la crème et le sucre en mélangeant jusqu'à ce que le sucre soit fondu. Ajoutez le grué de cacao. Étalez sur une plaque recouverte de papier cuisson, enfournez et laissez cuire 15 min env. jusqu'à une coloration caramel. Dès la sortie du four, avant que la tuile ne durcisse, découpez des formes de votre choix. Réservez les tuiles dans une boîte, au sec.
LA CHANTILLY : la veille, faites infuser les grains de café dans la crème froide. Placez au froid.
Le jour même, filtrez la crème, placez-la 20 min au congélateur et fouettez-la jusqu'à ce qu'elle mousse. Ajoutez le sucre en pluie en continuant à battre jusqu'à ce qu'elle soit bien ferme. Mettez-la ensuite dans une poche à douille. Réfrigérez jusqu'au dernier moment.
LA FINITION : le jour J, démoulez le parfait sur un plat, décorez-le de paillettes, remplissez les coques en chocolat de chantilly, disposez-en sur le dessus puis placez à nouveau au congélateur. 30 min avant de servir, placez la bûche au réfrigérateur. Décorez d'une tuile et dégustez avec la chantilly et les tuiles restantes.

Moulages et formes en chocolat

LE TEMPÉRAGE DU CHOCOLAT

Vous obtiendrez un démoulage facile et de belles formes croquantes, brillantes et sans traces blanches en coulant du chocolat passé par 3 stades différents de température :
1) on fait fondre le chocolat au bain-marie chaud jusqu'à 50 °C pour le chocolat noir ou 40 °C pour le blanc ;
2) on le refroidit immédiatement dans un bain-marie froid, jusqu'à 28-29 °C pour le noir et 26-27 °C pour le blanc ;
3) on le réchauffe à nouveau puis on le coule lorsque sa température est remontée à 31-32 °C pour le noir et 29 °C pour le blanc.
Lorsque le chocolat a refroidi, on peut le réchauffer mais on doit alors le tempérer à nouveau.

PAS DE THERMOMÈTRE ?

Râpez finement le chocolat. Faites-en fondre les deux tiers seulement au bain-marie. Lissez-le. Placez aussitôt dans un récipient d'eau froide, ajoutez le chocolat râpé restant et mélangez. Remettez le récipient dans le bain-marie tiède et réchauffez 2 min.

LE MOULAGE DE COQUES

Gardez le chocolat dans le bain-marie tiède pour qu'il reste à la bonne température. À l'aide d'un pinceau, badigeonnez de chocolat les alvéoles d'un moule en polycarbonate. Laissez sécher. Amorcez la cristallisation du chocolat en le plaçant quelques minutes au réfrigérateur, surtout pour le chocolat blanc et recommencez 2 fois pour obtenir une coque bien solide. Pour un démoulage facile, éliminez toutes les bavures autour des alvéoles du moule en lissant sa surface avec une spatule. Quand le chocolat a durci (1 h environ), retournez le moule d'un petit coup sec sur le plan de travail. Conservez les coques bien brillantes à température ambiante.

LES FORMES EN CHOCOLAT

Versez le chocolat à la bonne température sur du rhodoïd (ou une pochette en plastique de papeterie). Étalez-le finement. Un fois sec mais pas encore dur, découpez à même la plaque des formes avec un couteau ou un emporte-pièce et laissez finir de durcir à température ambiante. Placez au réfrigérateur.

FACILE

Réalisez vite fait un superbe socle pour votre bûche en préparant 2 feuilles de rhodoïd à la taille souhaitée pour le socle. Versez le chocolat sur la première, couvrez de la deuxième feuille et étalez au rouleau : vous obtenez un socle net, lisse, brillant et bien plat.

PAS DE MOULE EN POLYCARBONATE ?

Utilisez votre bac à glaçons ou récupérez tout emballage en plastique rigide comme les plaques alvéolées des boîtes de chocolats, de marrons glacés ou de pâtes de fruits du commerce.

PAS DE GRAINS DE CAFÉ ?

Remplacez-les par 2 petites cuil. de café soluble de bonne qualité versées directement dans la crème au moment de fouetter. Vous pouvez renforcer l'arôme selon votre goût en ajoutant quelques gouttes d'extrait de café.

BÛCHE GLACÉE CAPPUCCINO ARABICA

Un parfait fondant réhaussé d'un praliné croquant, de chantilly au café et de tuiles au grué : un incroyable délice ! Et en plus, tout est vraiment facile à réaliser.

Secrets de grands pâtissiers

Adieu génoise et crème au beurre… Place aux bûches aériennes avec leurs superpositions contrastées et intensément gourmandes. Tendance confirmée par quatre jeunes chefs qui donnent des ailes à leurs bûches. C'est très beau, trop bon et ça décoiffe !

Gwenaëlle Leprat

MAËLIG GEORGELIN, chef pâtissier Au Petit Prince, à Étel (Morbihan), Relais Desserts.

Framboises de ronces et chocolat grand cru : une association inouïe !

PLUTÔT QU'UNE GÉNOISE, je réalise un biscuit viennois au chocolat avec un peu plus de beurre, ce qui le rend particulièrement fondant.

LA GARNITURE Un crémeux aérien et une mousse au chocolat grand cru Manjari de Madagascar, rond avec des notes naturelles de fruits rouges. J'y incorpore du blé soufflé enrobé de chocolat pour le rendre croustillant. Je les intercale de fines couches de mousse et de compotée de framboise dans lesquelles je laisse les graines, pour le croquant.

DÉCORS Sur ma bûche roulée de forme classique, je pose une belle guimauve.

LE SECRET J'enfourne le biscuit à four très chaud sur un temps très bref (5 min à 240 °C). Légèrement brun mais moelleux à l'intérieur, il ne se déchire pas quand on le roule ou qu'on le coupe !

Pour faire un clin d'œil à ceux qui sont las de la sempiternelle bûche, j'ai imaginé le saint-ho' Noël : un saint-honoré roulé.

DAMIEN MOUTARLIER, chef pâtissier à Montreux, en Suisse, Relais Dessert.

LE SOCLE Un fond de pâtes sablée et feuilletée, cuites séparément, pressées dans un moule et liées par du chocolat blanc. J'ajoute du riz soufflé pour donner de la légèreté et du croustillant et pour éviter l'humidité.

PLUTÔT QU'UNE GÉNOISE, je prépare un biscuit moelleux en pâte à chou et, pour apporter de la légèreté, j'y incorpore une préparation de meringue.

LA GARNITURE Je dresse sur le biscuit 2 couches de crémeux : l'un au caramel, l'autre au caramel au beurre salé. Puis je garnis de crème pâtissière au chocolat blanc et je termine avec une crème montée pour plus de légèreté.

LE DÉCOR Une fois la bûche roulée, je l'enrobe de craquelins croquants, je la surmonte d'un gros chou caramélisé et, pour parfaire la finition, je façonne sur le dessus une belle vague de crème pâtissière.

LE SECRET Avec la bûche, il ne faut surtout pas renoncer au croustillant ni à jouer sur les contrastes de textures qui s'exprimeront en bouche.

YANN BRYS, MOF pâtissier, à La Jeune Rue, Paris 3e.

Une bûche montée, tout en arrondis, qui symbolise la tradition et le partage.

LA BASE Une pâte sablée avec un peu de chocolat au lait, de la pâte de noisettes maison, du praliné et des noisettes cristallisées.

PLUTÔT QU'UNE GÉNOISE, je réalise un biscuit très moelleux aux noisettes, sans farine, avec un soupçon de féculent pour l'alléger.

LA GARNITURE Un crémeux, toujours parfumé avec ma pâte de noisettes maison. Je le surmonte d'une crème à la vanille bourbon de Madagascar et aux mandarines rares de chez Michel Bachès. Je les utilise en marmelade et je prépare un coulis avec du jus et de la pectine. Je termine par une couche de mousse au chocolat de République Dominicaine (Samana), aux notes ambrées et cacaotées. Pour éviter un contraste trop fort entre l'acidité et le parfum, je choisis un chocolat au lait qui – de même que la noisette – apporte de la douceur.

LE SECRET Comme le plaisir gourmand est aussi visuel, je dessine des traînées irrégulières de crème qui apparaîtront à la coupe.

YANNICK LECLERC, chef à l'Atelier Alain Cirelli, Paris 9e.

Agrumes, chocolat et fruits secs : un écho au temps où les clémentines clôturaient le repas de Noël.

PLUTÔT QU'UNE GÉNOISE, j'ai choisi une base de biscuit Joconde aux noix de macadamia. La pâte, assez fine, cuit très peu de temps afin que l'intérieur reste moelleux : ainsi pas besoin d'imbiber de sirop pour rouler.

POUR REMPLACER LA CRÈME, je préfère gélifier du jus de mandarine avec de l'agar-agar, ce qui apporte de la fraîcheur et une texture différente. Sur le dessus, je râpe des copeaux de chocolat noir, assez gros pour que l'on retrouve la matière en bouche. Avec les agrumes, j'aime le chocolat de Saint-Domingue dont la teneur en cacao d'au moins 72 % valorise bien l'association.

LE DÉCOR Je couvre la bûche de crème de mandarine parsemée de noix de macadamia entières enrobées de chocolat noir.

LE SECRET L'agar-agar se solidifie à température ambiante et garde un bel aspect brillant assez longtemps : très pratique quand on manque de place et de temps.

Photos D.R

Nestlé

dessert

Noir

Un chocolat ***100% pur beurre de cacao****, à la fonte parfaite, préparé avec soin à partir de* ***fèves sélectionnées****. Avec le* ***Plan Cacao****, Nestlé soutient les cultivateurs pour améliorer la qualité de leur cacao.*

PUR BEURRE DE CACAO · FÈVES SÉLECTIONNÉES ·

Cocoa Plan

www.latableadessert

Des centaines d'idées recettes faciles et

PUR BEURRE DE CACAO · FÈVES SÉLECTIONNÉES ·

Découvrez nos recettes fondantes sur www.latableadessert.fr

Nestlé C'est fort en Chocolat

POUR VOTRE SANTÉ, PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE. WWW.MANGERBOUGER.FR

Nestlé France S.A.S. 542 014 428 RCS MEAUX. ® Reg. Trademark of Société des Produits Nestlé S.A. Suggestions de présentation.

Tout chaud

Féeries d'hiver

Les fêtes (et leurs préparatifs) approchent… Pour éviter de vous prendre la tête et de courir aux quatre coins de la ville, voici nos coups de cœurs. Sages ou plein de fantaisie, tous sont enchanteurs. À vous de choisir ! Gwenaëlle Leprat

CD À CROQUER

Sous forme de disques glissés dans de superbes pochettes, une collection de 12 chocolats bio du fameux chocolatier autrichien Josef Zotter. Chocolat au lait-cacahuètes avec cœur noix de cajou ou chocolat blanc-fraise, cœur framboise…
CD Mitsi Blue de Zotter, 65 g l'unité, 4,50 €. En boutique et en ligne.

MALIN !

Inspiré d'une méthode ancienne, ce joli écureuil casse les noix avec ses pattes. Efficace, design et abordable, il a été récompensé au concours Lépine !
Casse-noix en inox, La boutique du futur, 10 €. En boutique et en ligne.

La box du Père Noël

Ne cherchez plus le cadeau idéal, nous l'avons confectionné pour vous ! Foie gras, truffes, liqueur, thé de Noël, sel de l'Himalaya… La nouvelle box Cuisine actuelle accueille 10 produits d'exception, sélectionnés chez les meilleurs artisans. La rédaction a choisi le *nec plus ultra* pour cuisiner et régaler pendant et après le réveillon. La cerise sur le cadeau : 4 fiches recettes exclusives et ultra festives. *Box Féérie de Noël, par Cuisine actuelle, 29 € + frais d'envoi. À commander sur cuisineactuelle.fr*

POÈMES CHOCOLATÉS

Rêve croustillant, Le temps d'un baiser, Tes lèvres ont le goût du miel… Un poème pour chaque chocolat de la réglette. *Le délice de chaque heure, Gilles Marchal/Ika chocolate, 8€ la boîte de 5 ou 14€ la boîte de 10, en exclusivité au Lafayette Gourmet.*

À L'ASSAUT !

Gâteau de Noël en forme de citadelle, par Ludovic Chaussard, chef de la pâtisserie de Jean-François Piège. Tours en chocolat noir, paysage en streudel au cacao sur crémeux au chocolat et couvert d'un baba, d'une panna cotta à la vanille et d'une dernière couche de crémeux. *Gâteau de Noël* La Citadelle, *8 parts, 85 €. À commander chez Gâteaux Thoumieux.*

DUO D'OURS

Brun ou polaire, le petit ours ? Avec ses oursons glacés, Thiriet métisse les parfums préférés des enfants : vanille et chocolat-caramel.. *Les 2 ours glacés Gribours, 180 ml, 3,50 €. Magasins Thiriet.*

TWEET

BON REPAS LE MATIN = CERVEAU BIEN PLEIN

Selon une étude du Crédoc, 30% des enfants sautent au moins un petit-déjeuner par semaine. Défi à relever : rendre irrésistible ce rendez-vous favorable à l'apprentissage !

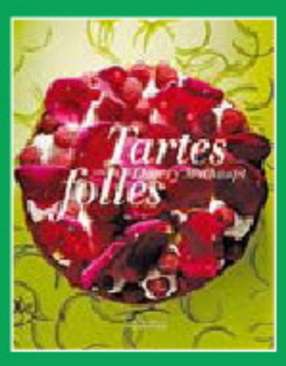
SI GÉNÉREUX !

Finie la peur de ne pas en avoir assez : 1 kg de vrai bon Chocolat des Familles à partager ou à croquer égoïstement ! *Tablette de chocolat noir ou au lait, Favarger, 1 kg, 22 €. À La Grande Épicerie de Paris et, pour les fêtes, au Printemps.*

L'AVENT DES GRANDS

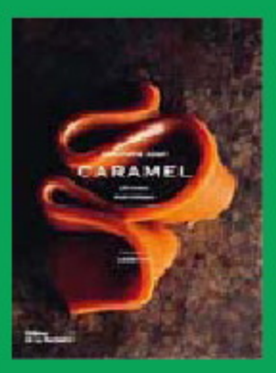
Pour une fois, un calendrier de l'Avent destiné aux adultes et, plus particulièrement, aux amoureux du thé. À chaque jour de décembre correspond un sachet différent pour une dégustation surprise. Idéal pour se relaxer avant de préparer les fêtes. *Calendrier de l'avent, The English Tea Shop, 16,90 €. Lafayette Gourmet.*

À LIRE



IRRESISTIBLE !

40 recettes de tartes du maître alsacien Thierry Mulhaupt. Des vignettes à flasher sont associées à ses créations extravagantes ou à ses classiques revisités et renvoient à des vidéos sur les bons tours de main. On voudrait déguster tout de suite sa fameuse tarte de Noël au vin chaud. *Tartes Folles, Thierry Mulhaupt, Éditions La Nuée Bleue, 29 €, en ligne.*



GOÛT D'ENFANCE

Avec le caramel, Christophe Adam replonge dans la Bretagne gourmande et sucrée de son enfance. Fondu, crépitant, crémeux, coulant ou dégoulinant... le chef nous invite à le conjuguer sous sa houlette en rocher, cannelé, charlotte, tartelette ou éclair au beurre salé. Impossible de résister aux photos de Laurent Fau qui illustrent les recettes ! *Caramel, 150 recettes et gestes techniques, Christophe Adam, Éditions La Martinière, 35 €.*

LUDIQUE

Dans l'esprit d'un comics pop et coloré, qui n'hésite pas à tordre l'orthographe pour faire chanter les titres, Christophe Michalak explique les préparations indispensables à la réalisation de ses desserts « mythiks ». Avec les textes et les photos présentés en cases de bande dessinée par notre héros, tout semble bien plus facile ! *Michalak Masterbook, Éditions Alain Ducasse, 29 €.*

Tout chaud

AU POINT MOUSSE

Picard tricote des motifs Jacquard sur sa bûche pâtissière. Dessous, une superposition de mousses façon crème pâtissière et framboise, une compotée de framboise et une base croquante de pâte feuilletée. *Bûche pâtissière Jacquard, 520 g (8 parts), 14 €, Picard Surgelés.*

UNE B. A. GOURMANDE

Séché et sucré naturellement, l'ananas en sachet de la marque Seeberger est acheté à des plantations situées au nord-ouest d'Accra, la capitale du Ghana. Les villageois qui y travaillent manquaient d'eau. Avec des partenaires locaux, l'entreprise familiale a relevé le défi d'améliorer leurs conditions de vie en creusant deux forages, en créant des réservoirs et en installant des conduites et des pompes à eau. Une initiative en accord avec l'idéologie de l'entreprise : travailler la qualité et ne prélever que le strict nécessaire pour préserver la terre ; s'assurer que les permanents et les saisonniers des plantations bénéficient d'une rémunération correcte et d'une couverture sociale de base. Voilà qui fait de nous des « consom'acteurs ».

SUR MESURE

Tous les pros utilisent un cadre extensible pour cuire directement sur la plaque gâteaux, génoises ou tartes à la taille souhaitée. Démoulage garanti sans souci ! *Cadre à pâtisserie extensible inox, rectangle/carré, Scrapcooking, 21,80 €. En boutique et en ligne.*

SO BRITISH !

Un délicieux thé noir qui fait écho aux notes parfumées du traditionnel pudding de Noël anglais et à celles de son frère jumeau, le cake de Noël. *Thé noir parfumé Christmas Pudding ou Christmas Cake, 90 g, Mariage Frères, 25 €. En boutique et en ligne.*

SURPRISE DE NOËL

Bleu ou rose, la pochette du confiseur Boissier réserve à l'enfant qui l'ouvrira 50 g de bêtises de cambrai, 135 g de lilliputiens, une sucette et deux jouets en bois ! *Les Surprises, 350 g, Boissier, 15 €. BHV et en boutique.*

DU PEPS À TABLE

Le bonheur de se retrouver autour de gourmandises s'exprime aussi en couleur. L'orangé et l'effet dentelle donnent un coup de jeune à la forme plutôt classique de ce serviteur en métal ajouré. *Serviteur 2 niveaux, 25 €, collection Monoprix.*

TWEET

SAVOIR SE FAIRE DÉSIRER

La sortie du *Guide du Paris Sucré*, de Caroline Mignot et Pierre-Olivier Signe, avait été différée. Mis à jour, l'ouvrage est enfin disponible en librairie (Éditions du Chêne).

Adresses p. 98

CHAMPIONS DU GOÛT ET DE L'INNOVATION

PIERRE-PAUL MONTEIL

Cet agrumiculteur corse cultive le pomelo à chair rouge Star Ruby. La varieté, très juteuse, parfumée et sucrée, cueillie à la main et non traitée après récolte, a obtenu l'IGP qui permettra enfin de l'identifier sur les étals. Pour nous faire patienter jusqu'à la cueillette, qui a lieu de la fin de l'hiver jusqu'au début de l'été, il nous expédie ses clémentines, attendues entre toutes.

CLAIRE HEITZLER

Connue pour son époustouflant soufflé au chocolat, elle a remporté le prix d'excellence du Meilleur Pâtissier 2014, créé par l'association Relais Desserts. Formée par Thierry Mulhaupt et la maison Troisgros, cette talentueuse Alsacienne de 36 ans est chef pâtissière chez Lasserre, à Paris, après l'avoir été au Ritz et avoir travaillé à Tokyo, Londres et Dubaï.

DAMIEN BÉNÉTOT

À 34 ans, ce pâtissier de Dole, dans le Jura, vient de rafler l'un des quatre prix du Concours International Charles Proust, réputé le plus difficile dans le monde du chocolat. Bien qu'habitué à un succès local, il n'en revient pas d'avoir partagé le podium avec des Japonais ! À goûter en priorité, ses B 26, des coques de nougatine fourrées de pâte à tartiner et de noisettes grillées.

CHOC À POIS

Une galette ultra fine du grand pâtissier Christophe Roussel parsemée de rondelles de crumble au chocolat. À l'intérieur, une frangipane grand cru au chocolat. *Galette La choc à pois, pour 6 pers., 30 €, Christophe Roussel. En boutique.*

DELIZIOSI

À la fois moëlleux, gourmand et léger, un excellent panettone aux figues et au chocolat pour nous enchanter de saveurs italiennes. Une occasion d'apprécier vraiment le gâteau traditionnel de nos voisins transalpins. *Panettone Rustichella d'Abruzzo, 750 g, Edélices, 21,90 €. En ligne.*

FÊTEZ LES MAGES AU CHOCOLAT !

Dans sa pâte feuilletée, le pâtissier Arnaud Lahrer, explorateur du goût, a glissé une crème d'amande au chocolat noir de Madagascar. Des éclats de caramel au beurre salé tempèrent l'intensité du cacao. Une belle promesse. *Galette Rêve, à partir de 22 € pour 4 pers., Arnaud Lahrer. En boutique.*

ENRUBANNÉE

La créatrice Catherine Martini édite des rubans de gourmandises réalisés à partir de ses peintures. Adorable pour personnaliser une boîte à gâteau ou un tablier ! *Ruban gourmandises, en tissu ou en sergé, 15 à 40 mm de large, à partir de 2 €, Catherine Martini. En ligne.*

PROVOCATION !

Les oursons en guimauve n'ont pas peur de s'afficher en maillot de bain pour les fêtes de fin d'année. Dans leur boîte collector, ce n'est pas tant de la neige que des gourmands qu'ils doivent se protéger ! *Boîte collector de 34 oursons, 29,90 €, à La Grande Epicerie de Paris et au Printemps.*

VOTRE PROCHAIN PÂTISSERIE...

Le numéro 9 de votre magazine de pâtisserie préféré sera disponible en kiosque le 16 mars prochain. De quoi faire le plein d'idées pour un printemps gourmand !

Interview sucrée

JACQUES GENIN
enchanteur de palais

Autodidacte de génie, Jacques Genin n'a pas eu une enfance sucrée mais il nous restitue magnifiés et au centuple ses rêves de délices inaccessibles. La réputation de ses bonbons au chocolat, de sa tarte au citron ou de son saint-honoré est désormais mondiale.

Propos recueillis par Gwenaëlle Leprat.

À offrir pour les fêtes : *Les secrets du chocolat, Voyage gourmand dans l'atelier de Jacques Genin*, la bande dessinée de Franckie Alarcon, (Collection Mirages, aux Éditions Delcour).

Le grand public a découvert cet artiste dans une émission gourmande, aux côtés d'Yves Camdeborde. Les Parisiens, quant à eux, peuvent se rendre depuis 2008 dans sa boutique, rue de Turenne. Juste au-dessus, sa vingtaine de salariés travaillent dans un laboratoire de 220 m². Une folie à l'epoque : il n'œuvrait alors que pour les professionnels, seuls à connaître son talent.

Ses employés dévalent un formidable escalier en colimaçon pour apporter dans la vaste boutique d'angle aux pierres apparentes, caramels, chocolats, pâtes de fruits ou gâteaux préparés à la demande. Venus de partout, les gourmands n'hésitent pas à patienter une heure pour s'installer au salon de thé. Connaisseur ou simple badaud, chacun est important pour Jacques Genin, toujours soucieux d'être à la hauteur des attentes de tous.

À l'entendre, la notion ordinaire de « travail » ne s'applique pas à lui, même s'il consacre sept jours sur sept à sa passion. Ce qui n'empêche ni le doute ni la frustration, éternels moteurs de fructueuses remises en question.

Pour donner le meilleur, il ne s'agit pas tant de savoir, dit-il, que d'avoir envie et d'aimer sans retenue. Ce qui le fait avancer : saveurs, rencontres et puissance du rêve, nous transporte, nous, au paradis !

Vous dites avoir fait votre premier flan sans en avoir jamais mangé, comment est-ce possible ?

Je me collais devant la vitrine de la pâtisserie sans pouvoir entrer et je me disais qu'un jour tout ça serait à moi. À force d'observer, je m'étais fait une idée du goût et de la texture que ce gâteau devait avoir.

À 12 ans et demi, vous travaillez dans un abattoir puis vous êtes commis boucher avant de tout plaquer, à 14 ans, pour monter à Paris.

J'ai travaillé dans des bistrots, des restaus, une boîte de jazz où je ne comprenais rien à la gentillesse qu'on me manifestait. Être nourri et logé était la seule chose qui comptait. J'étais un écorché vif ! Des gens bien intentionnés m'ont appris à connaître les saveurs, la tendreté... À 20 ans, j'ai ouvert mon propre restaurant. J'étais un chien fou, une personne incontrôlable !

Et talentueuse...

Je suis curieux de nature, c'est viscéral ; et j'ai toujours eu une adoration pour tous les métiers de bouche. Fromagers ou chocolatiers, nous sommes tous à la recherche de sentimentalité et prêts à souffrir pour donner du plaisir.

Photos : DR, Thomas Duval, Pascal Lattes

Jacques Genin a mis au point des pâtes de légumes en les associant avec des fruits, notamment le magnifique mariage orange–poivron.

Mais vous avez choisi le sucré...
J'ai fait ce choix à la naissance de ma fille, après une longue expérience de restaurateur, et pour lui donner l'enfance sucrée que je n'avais pas eue. Je suis entré comme pâtissier à La Maison du Chocolat, et j'en suis reparti après quelques années parce que, ce que je voulais vraiment, c'était faire du chocolat.

Vous vous dites fondeur en chocolat, pas chef-pâtissier ou maître-chocolatier...
Au labo, je refuse aussi qu'on m'appelle « chef » et je ne mets pas de logo sur mes gâteaux. Une discipline du produit, des valeurs, voilà l'essentiel. Je mets des sentiments dans mon travail, dans la préparation de mes produits. Je suis convaincu que cela fait la différence. Je sais d'où je viens et je ne suis pas prêt à me mentir.

Que vous reste-t-il des Vosges et de votre enfance plus que rude dans une famille nombreuse ?
Juste le plaisir infini de mes escapades en forêt, le goût des groseilles, des myrtilles, du suc de sapin.

Les produits vous fascinent.
Si on aime cuisiner, on respecte l'ingrédient pour la civilisation qui l'a porté, pour celui qui l'a produit et dont on n'entendra jamais parler. J'ai innové avec la fève tonka, désormais bien connue. Je suis fou des pistaches vertes de Sicile qui ne sont pas teintes comme celles d'Iran. Mais on n'invente rien !

Avec le chocolat, vous êtes en recherche permanente.
Quand je travaille les mélanges, je compose. Entre l'amer et l'acide, la sensualité et le fondant, le croquant et le cassant, les notes brulées, les notes salées... J'aime une amertume provocante, mais la fève ne doit pas être trop torréfiée sinon elle est astringente. Je viens de mettre au point un bonbon au chocolat à l'orange et au safran, d'autres au grué de cacao, au romarin, au citron... et une nouvelle couverture de chocolat au lait à base de biscuit.

Vous ne sucrez pas beaucoup.
Je déteste le sucre quand il sert à cacher la pauvreté d'un produit. Quel dommage d'en abuser alors qu'il existe de véritables parfums !

Et pourtant, vous êtes le roi du caramel !
Je suis même incroyablement friand de caramel ! Je n'en mangeais plus parce que ça colle aux dents mais je m'étais juré que j'y reviendrai. L'hôtel George V m'a demandé d'y travailler. J'ai fait des essais, j'ai échoué, je m'y suis remis... Depuis, la gamme compte 45 parfums dont certains, comme cassis ou mangue-passion, sont même imités par d'autres !

LA FAMEUSE TARTE AU CITRON VERT

Nombre de grands chefs s'accordent à le reconnaître : la tarte au citron vert de Jacques Genin éclipse toutes les autres. Ce régal absolu tient à l'équilibre impeccable entre acidité et sucré, et à l'alliance entre légèreté, fraîcheur et élégance. Ce grand classique est un champ privilégié d'inspiration et d'expérimentation pour Jacques Genin qui la décline en une infinité de saveurs : au basilic, à la menthe, à la vanille, aux agrumes... Peu avare de son savoir, il nous permet même de nous y essayer avec son livre : *Le Meilleur de la tarte citron*, publié aux Éditions Alternatives.

Interview sucrée

Dans la grande boutique épurée, chacun circule en choisissant le comptoir qui correspond à son univers préféré.

Monté juste avant d'être dégusté, un Paris-Brest tout en générosité.

Vous êtes autodidacte mais vos pâtisseries sont classiques. N'est-ce pas paradoxal ?

Comme étant enfant, j'en ai été privé, j'avais une haute idée de ce que les pâtisseries classiques pouvaient révéler avant de chercher plus avant. Quand j'ai commencé à retravailler le saint-honoré, c'était un gâteau complètement délaissé. J'en prépare un nouveau.

Toute votre production se fait sur place, au fur et à mesure de la demande.

Je refuse de faire mes pâtisseries d'avance et, en cela, je reste un cuisinier qui tient compte de la fraîcheur des produits et des saisons.

Même pour les pâtes de fruits ?

Pour moi, c'est un produit frais. Certaines personnes qui ne les apprécient pas d'ordinaire changent d'avis en découvrant le moelleux, le fondant, la saveur du fruit et le peu de sucre de celles-ci. Pour restituer des parfums authentiques, j'ai travaillé à partir du *Traité des Fardements et des Confitures*, de Nostradamus.

Vous venez d'ouvrir une seconde boutique rive gauche, à Paris, là où la plupart des stars de la pâtisserie et du chocolat ont leur ambassade.

De la rue de Turenne à la rue de Varennes ! Plus petite, elle propose les caramels, les pâtes de fruits, les chocolats et, sur commande, les huit pâtisseries du jour, en direct du labo pour qu'elles soient au sommum de leur fraîcheur.

La recette de Jacques Genin

© Éditions Delcourt, 2014 – Frankie Alarcon

Offrez ou offrez-vous la box **Cuisine Actuelle**

EDITION LIMITÉE

Féerie de Noël

Le coffret créatif pour cuisiner gourmand

29 € seulement!

au lieu de 80 €
(prix environ des produits en boutique)

12 produits originaux et de **qualité**, choisis par la rédaction.

4 recettes exclusives, pleines de fantaisie, pour réaliser un superbe repas de Noël qui ravira tous vos proches.

En partenariat avec: Kitchen TROTTER

Disponible dès maintenant sur **www.cuisineactuelle.fr** ou par courrier

RAPUNZEL · Mathez · 100% Épices · Le Comptoir de Mathilde · Bornibus · Maison Taillefer · Grand Marnier · alainmilliat · Oliviers & Co · Lafitte

☐ **Je commande *la Box «Féerie de Noël»* de Cuisine Actuelle** - Au prix de 29 € TTC l'unité + 4,90 € de frais de port

PAR COURRIER

Sous enveloppe non affranchie à : Prismamedia - Service LICENCES
Box Féerie de Noël - Libre Réponse 83061 - 92239 GENNEVILLIERS Cedex

Nom : PAT08BN

Prénom : .....

Adresse : .....

Code postal : |_|_|_|_|_| Ville : .....

.....

e-mail : .....

Je commande |_____| box «Féerie de Noël» au prix unitaire de 33,90 € TTC (frais de port inclus), soit au total |_____| €

Je joins mon règlement par chèque à l'ordre de Prismamedia.

J'envoie ma commande sous pli non affranchi à l'adresse ci-dessus.

ÉDITION LIMITÉE

À réception de mon règlement, je recevrai ma box Cuisine Actuelle sous 3 semaines maxi selon stocks disponibles.

OU

PAR INTERNET

Rendez-vous sur

www.cuisineactuelle.fr

Dans la limite des stocks disponibles. Offre valable en France métropolitaine jusqu'au 30 Janvier 2015. Livraison sous trois semaines maxi. Visuels non contractuels. Groupe Prismamedia – 13 rue Henri Barbusse – 92624 Gennevilliers. Les informations ci-dessus sont indispensables au traitement par Prismamedia de votre commande. À défaut, votre commande ne pourra être traitée. Ces informations sont communiquées à des sous-traitants pour la gestion de votre commande. Par notre intermédiaire, vous pouvez être amenés à recevoir des propositions des partenaires commerciaux du groupe Prismamedia. Si vous ne le souhaitez pas, vous pouvez cocher la case ci-contre. ☐ Vous disposez d'un droit d'accès, de rectification et d'opposition pour motifs légitimes aux informations vous concernant auprès du groupe Prismamedia.

Boîte à gâteaux

PAMPLEMOUSSETTES

POUR 30 PIECES
Préparation : 30 min
Cuisson : 30 min

La veille, lavez et tranchez l'écorce de 2 pamplemousses bio en bâtonnets de 5 mm de large en prenant un peu de pulpe. Placez-les dans une casserole, couvrez d'eau et faites bouillir 1 min. Recommencez 8 fois pour atténuer l'amertume. Égouttez-les. Portez à ébullition 300 g de sucre et 50 cl d'eau. Ajoutez les bâtonnets et faites cuire 20 min. Égouttez et passez-les dans 100 g de sucre pour les enrober. Ajoutez 2 cuil. à soupe de sirop de grenadine. Mélangez. Disposez les bâtonnets sur une grille et laissez sécher 12 h. Passez-les à nouveau dans du sucre. Vous les conservez 2 mois dans une boîte au réfrigérateur.

Plaisir d'offrir gourmand

Et si vous offriez des petits cadeaux sucrés ? Ils auront d'autant plus de valeur pour leurs destinataires qu'ils seront faits maison.

Recettes, réalisation, photos : Spy & Co. Stylisme : Sandrine Angel.

MENDIANTS EN NOIR ET BLANC

POUR 32 PIECES
Préparation : 30 min
Cuisson : 5 min

Faites fondre 100 g de chocolat noir et 100 g de chocolat blanc séparément au bain-marie. Hors du feu, incorporez 50 g supplémentaires de chocolat haché, noir et blanc, dans chaque récipient. Lissez le mélange. Versez des cuillérées de chocolat noir en filet sur du papier cuisson pour former 16 disques de 6 cm de diam. Réalisez-en 16 autres à l'identique avec le chocolat blanc. Répartissez dessus 15 noix, 8 noisettes et 15 pistaches concassées puis ajoutez de fines lamelles d'écorce d'orange confite. Laissez durcir 20 min à température ambiante.

Tout doux, tout mou…
le chasse spleen idéal des mornes
fin d'après-midi pluvieuses.

FUDGES AU CHOCOLAT BLANC ET PISTACHES

POUR 16 PIECES
Préparation : 30 min
Cuisson : 10 min

Posez un cadre en inox de 10 cm de côté sur une plaque recouverte de papier cuisson. Placez **100 g de chocolat blanc haché** avec **20 g de beurre** en dés dans un récipient. Versez **8 cl de crème liquide, 25 g de miel** et **65 g de sucre en poudre** dans une petite casserole. Faites cuire comme un sirop à 112 °C puis versez aussitôt sur le chocolat en mélangeant vivement avec une cuillère en bois. Incorporez **40 g de pistaches** concassées. Versez dans le moule, lissez et laissez prendre 2 h au réfrigérateur. Retirez le cadre et coupez la plaque de fudges en 16 carrés.

À SAVOIR

Cette confiserie anglo-saxonne, proche de nos caramels, se décline de nombreuses façons. En Irlande, on y ajoute même du whisky !

CERISETTES ROYALES

POUR 20 PIECES
Préparation : 1 h
Attente : 2 h

Faites fondre **150 g de chocolat noir** au bain-marie. Hors du feu, incorporez-en **50 g râpé**. Lissez le mélange. Avec un pinceau, badigeonnez l'intérieur de 20 caissettes en silicone de 4 cm de diamètre. Laissez figer et recommencez. Laissez durcir 10 min au réfrigérateur et 30 min au congélateur. Laissez en attente 5 min avant de démouler. Faites fondre à nouveau **150 g de chocolat noir** au bain-marie. Versez-en un peu dans les caissettes. Laissez figer 5 min. Égouttez **20 Griottines** et avec une pique, trempez-les aux 3/4 dans le chocolat puis posez-les dans les caissettes. Laissez à nouveau durcir 1 h. Décorez de **poudre d'or alimentaire**.

Griottes sauvages, sirop de Kirsch et chocolat noir : des gourmandises festives et élégantes pour clore le repas avec panache.

LEÇON FILMÉE P. 28

SAVARIN CARRÉMENT CHOCOLAT

Cet incontournable classique revisité par un grand chef va vous laisser baba!

Caramique Marque Menard

Rendez-vous chocolat

Pas de fêtes de fin d'année sans chocolat. À cette période, tout est permis ! Alors profitez-en avec nos somptueux gâteaux ou nos délicates bouchées qui raviront, à coup sûr, petits et grands gourmands.

Recettes, réalisation, photos : Spy & Cie. Stylime : Sandrine Angel.

Tonkaré

Misez sur l'harmonie avec ce sablé linzer nappé d'un moelleux chocolat et servi avec des poires caramélisées.

VITE FAIT...

À CROQUER !

5 bouchées choco-plaisir

1, 2, 3, 4... 5 excellentes raisons de craquer quand on a un petit creux !

Profiteroles vanille-chocolat

Un chaud-froid croquant-fondant tout en rondeurs : laissez-vous tenter...

MIAM !

Barquettes à la mandarine

Embarquez pour l'enfance dans ces petits navires agrume-chocolat.

PROFITEROLES VANILLE-CHOCOLAT

POUR 6/8 PERSONNES – 30 CHOUX
Préparation : 40 min
Cuisson : 40 min

LES CHOUX : 12,5 cl de lait • 110 g de beurre • 140 g de farine • 1 cuil. à café de sucre en poudre • 4 gros œufs • 1/2 cuil. à café de sel.
LA GARNITURE ET LA FINITION : 1 litre de glace vanille • 150 g de chocolat noir • 12,5 cl de crème liquide • 2 cuil. à soupe de pralin.
MATÉRIEL : spatule en bois • fouet à main • batteur électrique • poche munie d'une douille lisse n° 8 • papier cuisson.

LES CHOUX : versez le lait et 12,5 cl d'eau froide dans une casserole. Ajoutez le beurre en dés, le sucre et le sel. Chauffez. Dès l'ébullition et hors du feu, ajoutez la farine en une fois en mélangeant. Faites dessécher la pâte à feu doux en tournant jusqu'à ce qu'elle forme une boule. **Mettez** cette pâte dans un récipient froid et dès qu'elle ne dégage plus de vapeur, ajoutez les œufs un à un en mélangeant bien entre chaque ajout. Une fois lisse et souple, mettez-la dans la poche à douille. **Préchauffez** le four à 200 °C (th. 6/7) en chaleur tournante. Dressez des petits tas de pâte ronds espacés de 3 cm sur une plaque recouverte de papier cuisson. Enfournez, éteignez aussitôt le four et laissez 10 min. Sans ouvrir, ramenez à 170 °C (th 5/6), en chaleur statique, et laissez 10 min. Entrouvrez la porte avec une cuillère en bois et poursuivez la cuisson encore 10 min. Laissez refroidir les choux sur une grille. Faites une 2e fournée de 16 choux en procédant comme précédemment. **Coupez** les choux au deux tiers de leur hauteur. Placez les chapeaux sur la plaque de cuisson recouverte de papier cuisson. Préchauffez le four à 220 °C (th. 7/8).
LA SAUCE : portez à ébullition la crème additionnée de 15 cl d'eau. Ajoutez le chocolat finement haché. Laissez frémir sur feu doux quelques minutes tout en mélangeant pour obtenir un chocolat onctueux. Gardez au chaud dans un bain-marie ou une bouteille thermos.
AU DERNIER MOMENT : enfournez les chapeaux 7 à 8 min pour qu'ils croustillent. Garnissez les choux d'une boule de glace à la vanille. Coiffez-les de leurs chapeaux encore tièdes placés côté bombé dessous. Nappez de sauce, parsemez de pralin et servez aussitôt.

+ BEAU

Pour avoir des choux bien lisses, gommez les pointes de pâte avec une fourchette trempée dans l'eau froide.

CONSEIL

Ces jolies barquettes demandent peu de pâte. Conservez le surplus au congélateur pour des utilisations futures.

BARQUETTES À LA MANDARINE

POUR 18 TARTELETTES
Préparation : 45 min
Cuisson : 35 min
Attente : 3 h + 40 min

PÂTE SUCRÉE : 230 g de farine T45 tamisée + 1 cuil. à soupe pour le plan de travail • 150 g de beurre mou + 20 g pour le moule • 90 g de sucre glace • 30 g de poudre d'amande • 1 œuf • 1/2 sachet de sucre vanillé • 1 pincée de sel.
GANACHE : 30 cl de crème liquide • 100 g de chocolat noir à 70% de cacao • 60 g de beurre.
FINITION : 100 g de chocolat noir à 70 % de cacao • 1 cuil. à soupe d'huile de pépins de raisin • 2 clémentines confites.
MATÉRIEL : moule en silicone 12 empreintes barquettes de 10 cm de long • spatule • cuillère à moka.

LA PÂTE : travaillez rapidement du bout des doigts le sucre glace, la poudre d'amande, le sucre vanillé, le sel et le beurre mou pour obtenir un mélange homogène. Ajoutez l'œuf puis la farine tamisée. Formez une boule, aplatissez-la et recouvrez d'un film alimentaire. Réfrigérez 3h.

Faites-le rapidement, sans malaxer la pâte. Vous obtiendrez ainsi un croustillant absolument parfait !

Divisez la pâte en 4 morceaux. Réservez-en 3 au frais puis étalez le 4e sur une épaisseur de 1 mm sur le plan de travail fariné. Garnissez-en les empreintes du moule. Placez au réfrigérateur 30 min. Enfournez dans le four préchauffé à 170 °C (th. 5/6). Faites cuire 15 min. Laissez tiédir, démoulez les barquettes puis laissez refroidir sur une grille. Faites une autre fournée avec un 2e morceau de pâte.
LA GANACHE : hachez finement le chocolat. Portez la crème à ébullition. Versez-la bouillante sur le chocolat, en 3 fois tout en tournant. Ajoutez le beurre. Garnissez les 18 fonds refroidis de ganache avec une cuillère à moka puis répartissez des mini dés de clémentine confite en les enfonçant très légèrement. Réservez au frais 10 min.
GLAÇAGE : mélangez le chocolat finement râpé avec l'huile. Faites fondre doucement au bain-marie. Nappez-en les tartelettes avec la cuillère à moka. Laissez refroidir. Proposez les barquettes décorées d'un petit quartier de clémentine confite.

TRUCS DE PRO

– Le sablé linzer, s'il est léger et croustillant, est aussi très fragile et friable. Manipulez-le avec précaution, en le déplaçant uniquement avec une spatule ou une pelle à tarte.
– Vous pouvez préparer le crémeux la veille, il se tiendra encore mieux et vous en garnirez plus facilement les sablés.

JUSTE CUISSON

Pour vérifier que la crème anglaise est cuite, relevez la spatule, passez votre doigt dessus et vérifiez que la trace reste nette. Si la crème recouvre l'empreinte, poursuivez la cuisson, toujours à feu très doux car plus la crème cuit doucement, plus elle devient onctueuse.

TONKARÉ

POUR 6 PERSONNES
Préparation : 30 min
Cuisson : 40 min
Attente : 4 h

LE CRÉMEUX : 180 g de chocolat à 66 % de cacao • 50 g de suce semoule • 15 cl de lait entier • 15 cl de crème liquide • 3 jaunes d'œufs • 1 fève tonka.
LE SABLÉ LINZER : 120 g de farine T45 • 1 cuil. à café bombée (4 g) de levure chimique • 20 g de sucre glace • 20 g de poudre d'amande • 1 cuil. à café de rhum • 2 pincées de fleur de sel.
LES POIRES CARAMÉLISÉES : 4 poires Conférences • 50 g de beurre • 50 g de sucre en poudre • 1 gousse de vanille • 3 cuil. à soupe de sirop d'orgeat • 1/2 citron.
FINITION : pépites de chocolat • feuille d'or alimentaire.
MATÉRIEL : 6 carrés en inox de 6 x 6 cm • mixeur plongeant • passoire étamine • spatule souple • spatule longue en inox.

LE CRÉMEUX : râpez finement le chocolat. Fouettez les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent. Portez à ébullition le lait avec la crème et la fève tonka. Hors du feu, laissez infuser 2 min, retirez la fève puis versez progressivement le liquide encore bouillant sur les jaunes tout en fouettant. Reversez dans la casserole et faites cuire et épaissir sur feu doux, sans cesser de mélanger et sans laisser bouillir, jusqu'à ce que la crème nappe la spatule. Versez aussitôt au travers d'une passoire fine sur le chocolat râpé. Mixez quelques secondes au mixeur plongeant. Laissez refroidir et réfrigérez au moins 4 h.
LE SABLÉ LINZER : préchauffez le four à 160 °C (th. 5/6). Dans la cuve du robot équipé de la feuille, réunissez tous les ingrédients du sablé. Faites tourner jusqu'à obtention d'une pâte. Étalez-la entre 2 feuilles de papier cuisson en un rectangle de 20 x 14 cm et sur une épaisseur de 2 mm. Placez au réfrigérateur 30 min. Détaillez la pâte en y appuyant les carrés en inox pour la couper. Piquez les carrés de pâte avec une fourchette. Enfournez et faites cuire 15 min jusqu'à ce qu'ils prennent une légère coloration. Laissez refroidir les sablés avant de retirer les carrés en inox.
LES POIRES : pelez les poires, éliminez le cœur et les pépins et recoupez chacune en 6 quartiers. Citronnez-les légèrement. Faites-les dorer dans le beurre chaud pendant 2 min, saupoudrez de sucre, ajoutez les graines de la gousse de vanille et laissez caraméliser quelques minutes. Parfumez avec le sirop d'orgeat et laissez cuire à feu doux, en secouant la poêle plusieurs fois, jusqu'à ce que les poires soient fondantes et translucides.
FINITION : répartissez le crémeux sur les sablés et lissez la surface avec une spatule longue en inox. Parsemez de pépites de chocolat et décorez avec des fragments de la feuille d'or. Servez avec les poires encore tièdes.

Recette inspirée de Gilles Marchal.

Laissez les carrés en place pour la cuisson, les bords de la pâte seront nets, sans aucune déformation

LEÇON FILMÉE

Savarin carrément chocolat*

Pour les fêtes, autorisez-vous ce dessert super gourmand qui réunit toutes les qualités d'un gâteau de chef : fondant, moelleux et croquant. En plus, il est vraiment facile à faire.

POUR 6 PERSONNES
Préparation : 45 min
Cuisson : 20 min
Attente : 12 h + 2h

LE SAVARIN : 110 g de farine T 55 • 18 g de levure fraîche de boulanger • 85 g d'œufs • 30 g de sucre en poudre • 65 g de beurre + 20 g pour le moule • 25 g de raisons secs • 2 pincées de fleur de sel.
LA CHANTILLY AU CHOCOLAT : 75 g de chocolat noir à 70 % de cacao • 35 cl de crème liquide entière • 15 g de sucre en poudre.
LE PRALINÉ FEUILLETÉ : 30 g de chocolat noir à 70 % de cacao • 10 g de beurre • 80 g de pâte de praliné • 20 g de grué de cacao • 20 g de Gavottes.
LE SIROP : 250 g de sucre en poudre • le zeste d'1 orange et d'1 citron • 1 gousse de vanille • 5 cl de vieux rhum brun.
MATÉRIEL : moule à savarin de 20 cm • mixeur plongeant • batteur • poche à douille lisse n° 16 et cannelée (chantilly).

LA VEILLE :

Faites gonfler les raisins secs dans un bol d'eau bouillante, réservez.

LA CHANTILLY AU CHOCOLAT : hachez finement le chocolat. Portez à ébullition la crème avec le sucre. Versez-la en 3 fois sur le chocolat tout en mélangeant pour obtenir une crème lisse et onctueuse. Mixez au mixeur plongeant. Placez au réfrigérateur.

LE FEUILLETÉ PRALINÉ : faites fondre le chocolat haché avec le beurre. Ajoutez la pâte de praliné, le grué de cacao et les gavottes brisées entre vos mains. Étalez la préparation sur une plaque recouverte de papier cuisson en formant un carré d'une épaisseur d'environ 1 cm. Laissez durcir au réfrigérateur.

1

Versez la farine tamisée, la levure émiettée, les œufs et la fleur de sel dans le bol du robot muni du crochet. Faites tourner à vitesse moyenne 5 min en mélangeant de temps en temps. Ajoutez le sucre et pétrissez à nouveau 5 min, toujours avec des arrêts pour mélanger.

2

Faites fondre doucement les 65 g de beurre. Incorporez-le en filet au fur et à mesure dans la pâte, en continuant de pétrir. Ajoutez les raisins égouttés.

Le beurre doit être à peine tiède et ne surtout pas dépasser les 40 °.

3

Remplissez une poche à douille de cette pâte. Beurrez généreusement le moule à savarin et remplissez-le aux deux tiers seulement avec la pâte. Laissez lever dans un endroit chaud – entre 28 et 30°C –, à l'abri des courants d'air pendant 2 heures.

4

La pâte a gonflé et arrive presque au bord du moule. Enfournez alors à 170 °C (th. 5/6) et faites cuire 20 min. Laissez tiédir le savarin avant de le démouler sur une grille. Laissez-le refroidir à température ambiante.

5

LE JOUR MÊME :

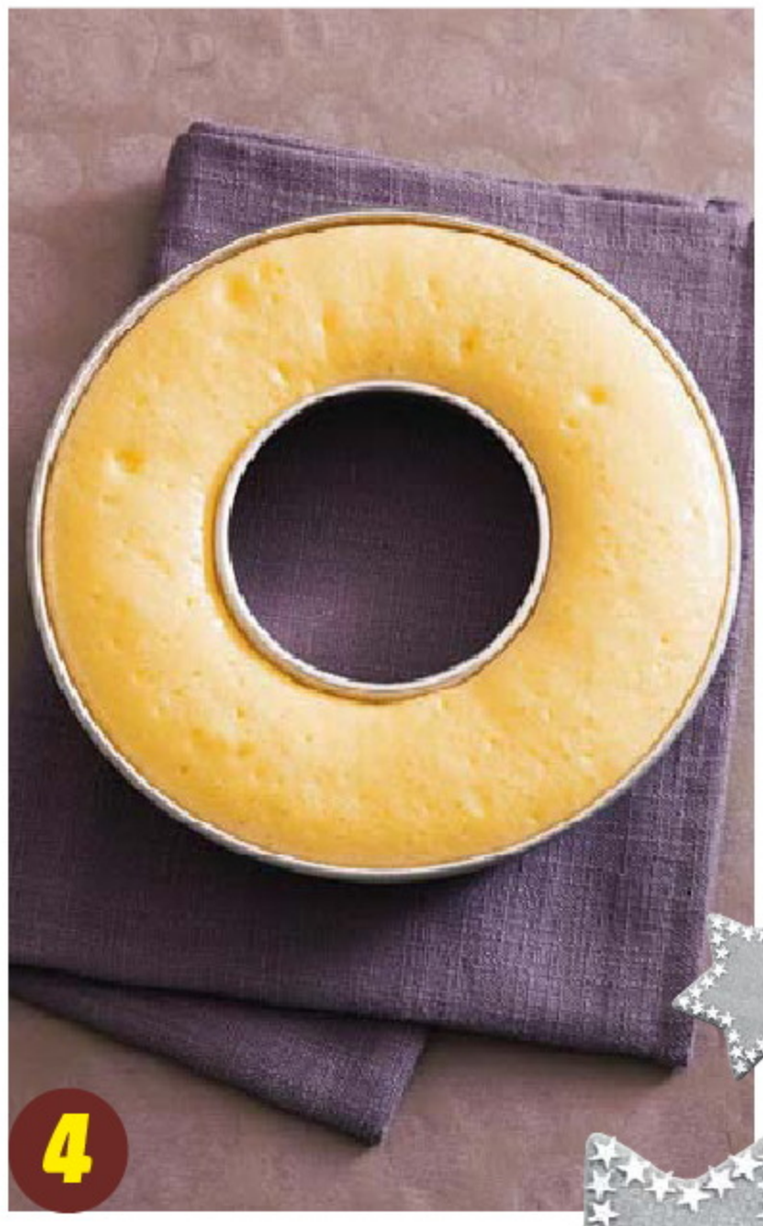
Préparez le sirop : versez l'eau et le sucre dans une petite casserole. Ajoutez la gousse de vanille fendue et grattée et les zestes de l'orange et du citron – en prenant soin de bien enlever la fine peau blanche, qui est amère. Portez à ébullition et, hors du feu, parfumez avec le rhum. Laissez tiédir. Placez le savarin dans un plat, versez le sirop tiède (à 40 °C) dessus en l'enrobant régulièrement pendant 5 min. Laissez-le égoutter sur une grille.

2

TRUC EN +

Vous pouvez tout à fait remplir le moule de pâte sans utiliser la poche à douille. Faites-le alors en vous aidant de 2 cuillères pour éviter d'en mettre sur les bords du moule.

3



4

6

6

Placez le savarin sur un plat de service. Fouettez la crème au chocolat, jusqu'à ce qu'elle soit aérienne. Mettez cette chantilly dans une poche à douille. Détaillez la plaque de praliné en cubes d'1 cm de côté. Remplissez à mi-hauteur le creux du savarin de chantilly au chocolat. Répartissez la moitié des cubes de praliné, couvrez à nouveau de chantilly et terminez par des rosaces sur le dessus. Parsemez des cubes restants. Dégustez aussitôt.

**** Recette de Pierre Hermé***

CONSEIL DE PÂTISSIER

Lorsque vous réalisez une ganache – destinée à être montée en chantilly ou non –, versez toujours le liquide bouillant en 3 fois sur le chocolat tout en mélangeant pour obtenir une texture parfaitement lisse et onctueuse. Sinon, elle risque de donner une désagréable impression de gras en bouche.

SUCETTES GLACÉES COCO

Chauffez 20 cl de crème liquide. Stoppez dès frémissement. Faites cuire 150 g de sucre – sans ajout d'eau – pour obtenir un caramel brun clair. Hors du feu et avec précaution, versez-y la crème en plusieurs fois. Mélangez. Laissez refroidir et réfrigérez. Remplissez de glace coco 12 empreintes d'un moule de 24 demi-sphères de 3 cm. Remplissez les 12 autres empreintes de crème glacée au chocolat. Placez au congélateur 1 h. Démoulez, formez une boule avec 1 demi-sphère de chaque glace, maintenez-les collées avec une pique en bois et enrobez-les de copeaux de noix de coco.

5 bouchées choco-plaisir

Pour un café délicieusement gourmand, des recettes vite faites de mini sucettes au chocolat à déguster du bout des doigts. De quoi régaler 6 / 8 personnes.

PALETS D'OR CAFÉ GLACÉ

Portez à ébullition 15 cl de crème liquide entière. Ajoutez 1 cuil. à café bombée de café soluble. Versez bouillant en 3 fois sur 100 g de chocolat au lait et 80 g de chocolat noir finement râpés tout en mélangeant. Faites refroidir (35 °C) en tournant. Incorporez 15 g de beurre en pommade. Mixez quelques secondes au mixeur plongeant. Remplissez-en les 20 empreintes d'un moule en silicone à mini financiers de 5 x 2,5 cm. Placez au congélateur 2 h. Démoulez les palets, enfoncez-y une pique en bois et saupoudrez-les de cacao non sucré à travers une passoire fine. Réservez au congélateur. Servez décoré de paillettes d'or alimentaire.

L'ESQUI'MOELLEUX CITRON-ORANGE

Fouettez 10 min au batteur 2 œufs entiers et 2 jaunes, 90 g de poudre d'amande, 90 g de sucre en poudre, 1 cuil. à soupe de Maïzena, 1 cuil. à café de miel et les graines d'1/2 gousse de vanille. Ajoutez le zeste râpé d'1 orange et d'1/2 citron. Versez cette pâte dans un moule beurré et fariné de 20 cm de diam. Enfournez 10 min à 180 °C (th. 6). Laissez tiédir. Démoulez et détaillez 12 ronds de 4 cm de diam. Faites fondre 100 g de chocolat avec 1 cuil. à soupe d'huile de pépins de raisin et 25 g de corn-flakes. Tartinez chaque rond de lemon curd, piquez-y un bâtonnet et trempez dans le chocolat fondu. Laissez durcir au froid 30 min et dégustez.

GRIGNOTINES CARAMÉLISÉES

Concassez 125 g d'amandes mondées. Versez 60 g de sucre et 2 cuil. à soupe d'eau dans une casserole. Faire cuire à feu vif jusqu'à l'obtention d'un sirop à 123 °C (il doit être translucide). Ajoutez les amandes et continuez à cuire en mélangeant sans cesse pour obtenir un caramel ambré de texture sablonneuse. Versez aussitôt sur une plaque huilée. Laissez refroidir. Brisez la plaque en tout petits morceaux. Mettez-les dans un récipient avec 30 g d'un mélange de raisins secs et de mini dés de fruits confits. Versez dessus 100 g de chocolat fondu. Mélangez. Formez des petits tas sur une feuille de papier cuisson et plantez-y les bâtonnets. Laissez durcir à température ambiante.

GOURMANDISE AU RIZ SOUFFLÉ

Faites fondre au bain-marie 150 g de chocolat noir. Mélangez 100 g de riz soufflé au chocolat bio avec 30 g de noisettes finement hachées et torréfiées et 1 cuil. à soupe de cassonade. Incorporez le chocolat fondu et 10 g de beurre fondu froid. tournez bien pour que le riz soufflé soit complètement enrobé de chocolat. Remplissez de ce mélange 20 empreintes d'environ 3 cm de diamètre d'un moule en silicone au motif de votre choix. Enfoncez une pique en bois. Réfrigérez 2 h. Démoulez et tournez les bouchées dans 25 g de cacao non sucré mélangé avec 1 cuil. à soupe de grué de cacao. Réservez au frais jusqu'au moment de servir.

Spécial Saint-Valentin

Unissez votre gourmandise

Délicieusement irrésistible, un duo de tendres macarons à la crème de coquelicot pour déclarer sa flamme le 14 février… ou tout autre jour !

Réalisation Spy & Co. Stylisme Sandrine Angel.

PéntureRessource

À L'AVANCE

Vous pouvez préparer ces macarons le matin pour les déguster le soir-même. Pensez simplement à les sortir du réfrigérateur 30 min avant dégustation.

MACARONS BISOU-BISOU *

POUR 2 PERSONNES
Préparation : 1 h 45
Cuisson : 25 min
Attente : 8 h (les pétales) + 2 h 30

LES COQUES DE MACARONS : 125 g de sucre en poudre • 140 g de sucre glace • 125 g de poudre d'amande • 3 blancs d'œufs (95 g) • 6 cl d'eau.
LA CRÈME COQUELICOT : 12,5 cl de lait • 1 gros jaune d'œuf (25 g) • 30 g de sucre en poudre • 12,5 g de Maïzena (1 cuil. à soupe bombée) • 10 g de beurre • 5 cl de crème liquide entière • 1/2 gousse de vanille • arôme coquelicot.
LA FINITION : 1 pamplemousse rose • 2 fraises (facultatif) • 50 g de chocolat blanc • 30 g de poudre d'amande • 1 rose rose non traitée • 50 g de sucre semoule • 1 blanc d'œuf • 1 goutte de colorant rouge + 1 goutte de colorant jaune • feuille d'or alimentaire.
MATÉRIEL : robot pâtissier • thermomètre de cuisine • tamis ou passoire étamine • poche + douille lisse 8 mm • fouet • spatule souple.

LES MACARONS : commencez par peser tous les ingrédients. Mixez le plus finement possible le sucre glace avec la poudre d'amande. Tamisez ensuite au-dessus d'un grand récipient. **Versez** 50 g de blancs d'œufs dans le bol du robot. Chauffez 6 cl d'eau avec le sucre en poudre. Placez le thermomètre dans ce sirop pour contrôler sa température. Dès qu'il indique 112/114 °C, commencez à fouetter les blancs d'œufs à pleine vitesse. Lorsque le sirop atteint 119 °C, versez-le en filet sur les blancs montés. Continuez de fouetter jusqu'à ce que cette meringue italienne refroidisse.

Prenez soin de faire couler le sirop sur le bord du récipient pour éviter toute projection.

Versez ensuite le reste de blanc d'œuf dans le mélange poudre d'amande-sucre glace. Ajoutez-y le colorant et mélangez à la spatule pour obtenir une pâte épaisse. Incorporez-y un peu de meringue pour la détendre puis ajoutez le reste délicatement, en mélangeant à la spatule, jusqu'à ce que la pâte soit homogène. Mettez-la dans la poche à douille.
Préchauffez le four en chaleur tournante à 165 °C (th. 5/6). En vous aidant d'un modèle en carton, dessinez 4 cœurs de 8 cm de diam. sur une feuille de papier cuisson. Posez-la à l'envers sur une plaque. Remplissez les formes de pâte en commençant par le bord. Tapotez légèrement la plaque pour uniformiser la surface des macarons et chasser les bulles d'air. Enfournez pour 20 min. Laissez refroidir puis décollez délicatement les coques du papier.
LA CRÈME : portez à ébullition le lait avec la demi-gousse de vanille fendue et grattée. Couvrez et laissez infuser 30 min. Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce qu'ils deviennent mousseux. Incorporez la Maïzena tout en fouettant pour obtenir un mélange lisse. Portez à nouveau le lait à ébullition, retirez la gousse de vanille et versez-le en 3 fois sur le mélange d'œufs, en fouettant vivement. Reversez dans la casserole et faites cuire sur feu moyen, sans cesser de mélanger. Dès que la crème s'épaissit, incorporez le beurre hors du feu, toujours en fouettant. Versez la crème pâtissière dans un plat large recouvert de film alimentaire et enveloppez-la afin qu'elle ne sèche pas. Placez-la au réfrigérateur jusqu'à ce qu'elle soit bien froide.
Fouettez-la à nouveau puis parfumez-la avec l'arôme de coquelicot. Fouettez la crème liquide bien froide en chantilly non sucrée. Incorporez-la délicatement à la crème pâtissière avec une spatule. Mettez-la dans la poche à douille et réfrigérez.
LA FINITION : mélangez le sucre et le colorant. Versez dans un sac à congélation et secouez jusqu'à ce que le sucre soit uniformément coloré. Versez-le dans une coupelle.
Fouettez le blanc d'œuf et badigeonnez-en au pinceau quelques pétales de rose d'une fine couche sur les 2 faces. Déposez-les sur le sucre et saupoudrez-les pour bien les enrober. Tapotez-les afin d'éliminer l'excédent. Laissez-les sécher et durcir à l'air libre 8 h au moins.

**** Recette de Christophe Felder.***

PAS DE GASPILLAGE

Il est difficile de préparer une très petite proportion de pâte à macaron. Réalisez des petites coques en plus et conservez-les au congélateur, elles le supportent très bien.

LEÇON FILMÉE

Le montage en 4 étapes

Faites fondre le chocolat blanc au bain-marie. À l'aide d'un pinceau, badigeonnez-en une couche assez fine sur l'envers (face non brillante) de 2 des coques de macaron. Saupoudrez-les de poudre d'amande à travers une passoire fine.

Pelez à vif le pamplemousse. Détachez-en 4 beaux quartiers en incisant de chaque côté de la fine membrane qui les entoure. Posez-en 2 au bord de chaque macaron, côté chocolat blanc.

Ajoutez 1 fraise coupée en deux puis garnissez le centre de la coque macaron avec la crème au coquelicot de la poche à douille. Faites-le bien au milieu, en respectant la forme du cœur.

Recouvrez des 2 autres coques et appuyez légèrement pour que la crème se répartisse sans déborder. Placez 1 h au réfrigérateur. Servez saupoudré de sucre glace à travers une passoire fine et décoré d'un pétale de rose cristallisé et de feuille d'or alimentaire.

Produit d'exception

Noir de Bourgogne

Le fabuleux coulis de cassis

Avec son goût typé et parfumé, le cassis rappelle de délicieux souvenirs d'enfance. Prêt à l'emploi et d'une texture idéale, ce coulis signé Nectars de Bourgogne étonne dans tous les desserts.

Caroline Mignot

Ses notes fruitées et végétales, son acidité, sa légère astringence et sa couleur violet sombre en font un formidable ingrédient ! Ce coulis de cassis, produit phare de la maison Nectars de Bourgogne, est élaboré dans un soucis de qualité mais très simplement : un peu de sucre et… c'est tout. Les meilleures baies de la très parfumée variété Noir de Bourgogne lui sont réservées, toutes issues d'une agriculture raisonnée « made in France ». En jus, en nectar ou en coulis, le résultat est exceptionnel et n'a pas son pareil.

UN COULIS DE CARACTÈRE

Œnologue de formation, Emmanuelle Baillard a exercé dix ans dans le monde du vin avant de créer son entreprise, Nectars de Bourgogne, en 2004. Dans son atelier de Merceuil, à 10 km de Beaune, elle a le don de transformer les fruits en nectars, en jus et en coulis sublimes. Lors de la récolte, qui a lieu en juillet, les baies cueillies à maturité sont aussitôt lavées et réduites en une pulpe très fine, à laquelle on ajoute 26 % de sucre. Le coulis obtenu est alors pasteurisé et conditionné en pots. Emmanuelle Baillard a constaté que le marché est de plus en plus demandeur de coulis dont le parfum équivaut à celui de la confiture, mais en moins sucré.

LE GRAND NOIR DE BOURGOGNE

Sa culture est intimement liée à celle de la vigne car c'est pour faire face à l'épidémie de phylloxéra, survenue dans la seconde partie du XIXe siècle, que les vignerons bourguignons se sont mis à cultiver le cassissier.
Si Emmanuelle Baillard a choisi exclusivement le Noir de Bourgogne pour fabriquer son coulis de cassis, c'est parce que cette variété est puissante, qu'elle produit des fruits charnus qui se prêtent à merveille à la fabrication de crèmes et de nectars, qu'elle a du caractère, des arômes complexes et une couleur profonde. Cette petite baie est également reconnue pour ses vertus bénéfiques à la santé. C'est d'ailleurs en tant que plante médicinale qu'elle fut cultivée, à partir XVIe siècle.

DU COULIS, MAIS PAS SEULEMENT

Nectar, sirop, gelée, vinaigre… le Noir de Bourgogne se déguste de multiples façons chez Emmanuelle Baillard : son étonnant poivre de cassis, fabriqué à partir de bourgeons séchés et réduits en poudre, est une épice à la saveur acide et fruitée qui inspire les chefs de la région. Elle a aussi collaboré avec la maison Bernard Loiseau, à Saulieu, pour créer une gamme très inventive de nectars tels Griottes et bourgeons de cassis et Mirabelles de Lorraine et pamplemousse. Notons enfin trois nouveaux nectars de fruits issus de l'agriculture biologique : cassis bien sûr, son fruit favori, mais aussi abricot et mirabelle.

Le bon choix

LE COULIS DE CASSIS NOIR DE BOURGOGNE
Simple d'utilisation, il sublime bien des recettes à base de fruits : sur des poires pochées, dans un crumble de pommes ou dans une pavlova. Un peu moins épais qu'une compote, sa texture est idéalement nappante sur une panna cotta ou un fromage frais. En conditionnement carafe, 7,99 € les 290 g. En flacon tube, 4,80 € les 210 g. Sur le site Nectars de Bourgogne, en épiceries fines et cavistes.

Les conseils de deux chefs

LE GOURMAND CHRISTOPHE QUÉANT, CHEF DU CARMIN, À BEAUNE (CÔTE D'OR).

Je travaille les produits Nectars de Bourgogne depuis longtemps. J'adore l'association figue-cassis. Pour un dessert croustillant, je fais cuire des bandes de pâte feuilletée entre 2 plaques pour que cela reste plat.
Je prépare une crème chantilly avec quelques gouttes de coulis de cassis. Au moment du dressage, je pose des quartiers de figues de Solliès crues sur les bandes de feuilletage et j'ajoute des points de chantilly à la poche à douille. Le chocolat et le cassis, c'est incontournable ! Un cœur de cassis dans un moelleux au chocolat ? Il suffit de verser la moitié de la pâte dans un moule, d'ajouter du coulis et de verser le reste de pâte pour obtenir un cœur coulant délicieux. Je propose aussi des macarons nature garnis de ganache au chocolat et coulis de cassis.

L'INVENTIF DAVID ZUDDAS, CHEF DE D'ZENVIES À DIJON (CÔTE D'OR).

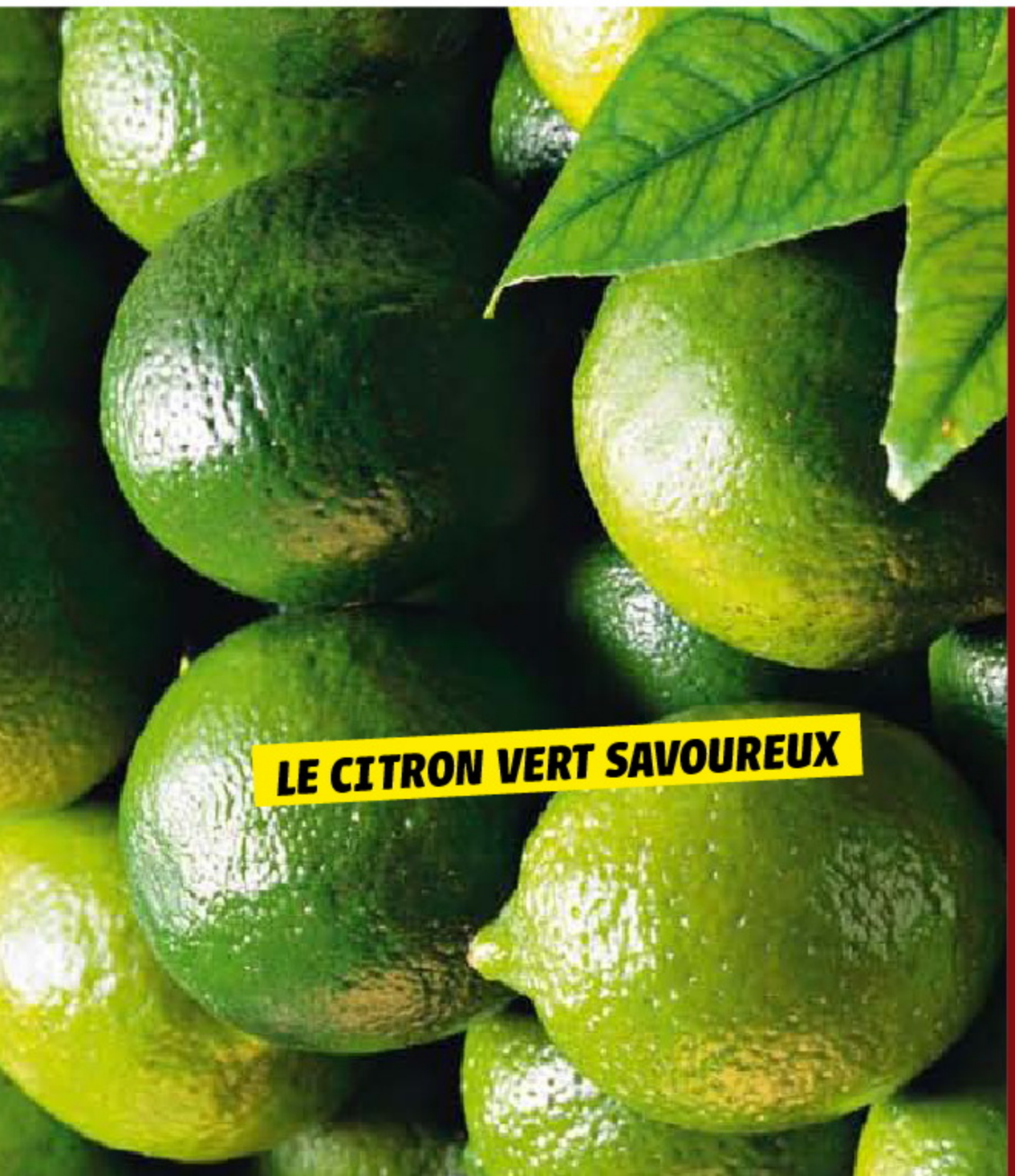
Je propose tous les nectars d'Emmanuelle à l'apéritif et je travaille son poivre de cassis de multiples façons. Le coulis, je m'en sers comme condiment en cuisine et en pâtisserie. Pour des ravioles cassis-chocolat, je fluidifie le coulis avec un peu d'eau, puis j'ajoute de l'agar agar et je fais bouillir. Je verse sur une plaque pour avoir une feuille fine et je fais prendre au frais. Ensuite, je découper des feuilles carrées ou rondes qui ont une jolie couleur cassis. J'en dispose une sur laquelle je pose de la mousse au chocolat, quelques grains de cassis ou d'autres fruits rouges, des noisettes pour donner un peu de croquant, puis je recouvre d'une autre. La recette peut s'adapter avec de la glace au matcha qui s'accorde bien avec le cassis et des morceaux de biscuits au matcha.

Antoine Muzard, Marielys Lorthios Thuillier - DR

Adresses p.98

Emmanuelle Baillard
Privilège de Coulis
Cassis
J'élabore mes Coulis selon mes méthodes artisanales.
Goûtez ce concentré de fruit et il vous transportera au cœur de la Bourgogne.

100% fruits



Autour du citron vert

CHEESECAKES AU CITRON VERT P. 41
PETITES CRÈMES AU CITRON VERT P. 41

Autour de la châtaigne

VERRINES CÉVENOLES P. 43
TARTE FONDANTE AUX CHÂTAIGNES P. 43

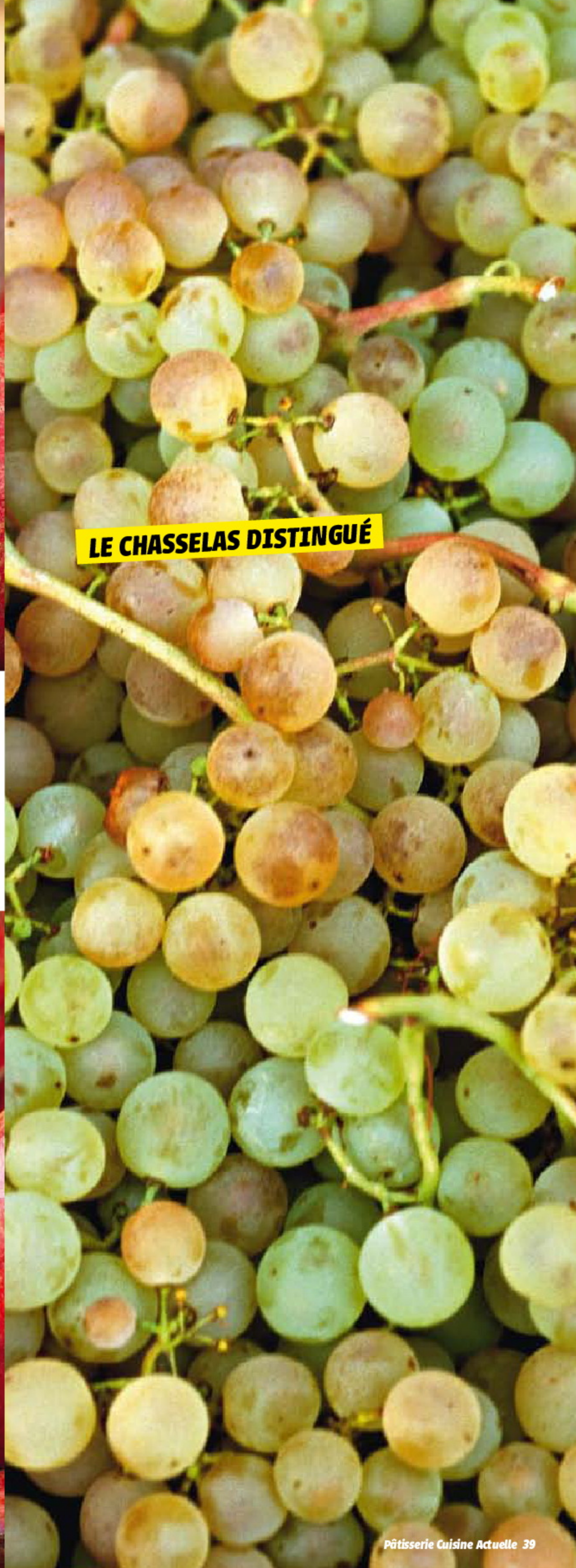
Autour de la grenade

MOUSSE À L'EAU DE FLEUR D'ORANGER P. 45
MERINGUE COCO ET GRENADE P. 45

Autour du chasselas

CHASSELAS AU MUSCAT ET AUX ÉPICES P. 47
BISCUIT MOELLEUX AU CHASSELAS P. 47

Photos: StockFood/Studio X



LE CHASSELAS DISTINGUÉ

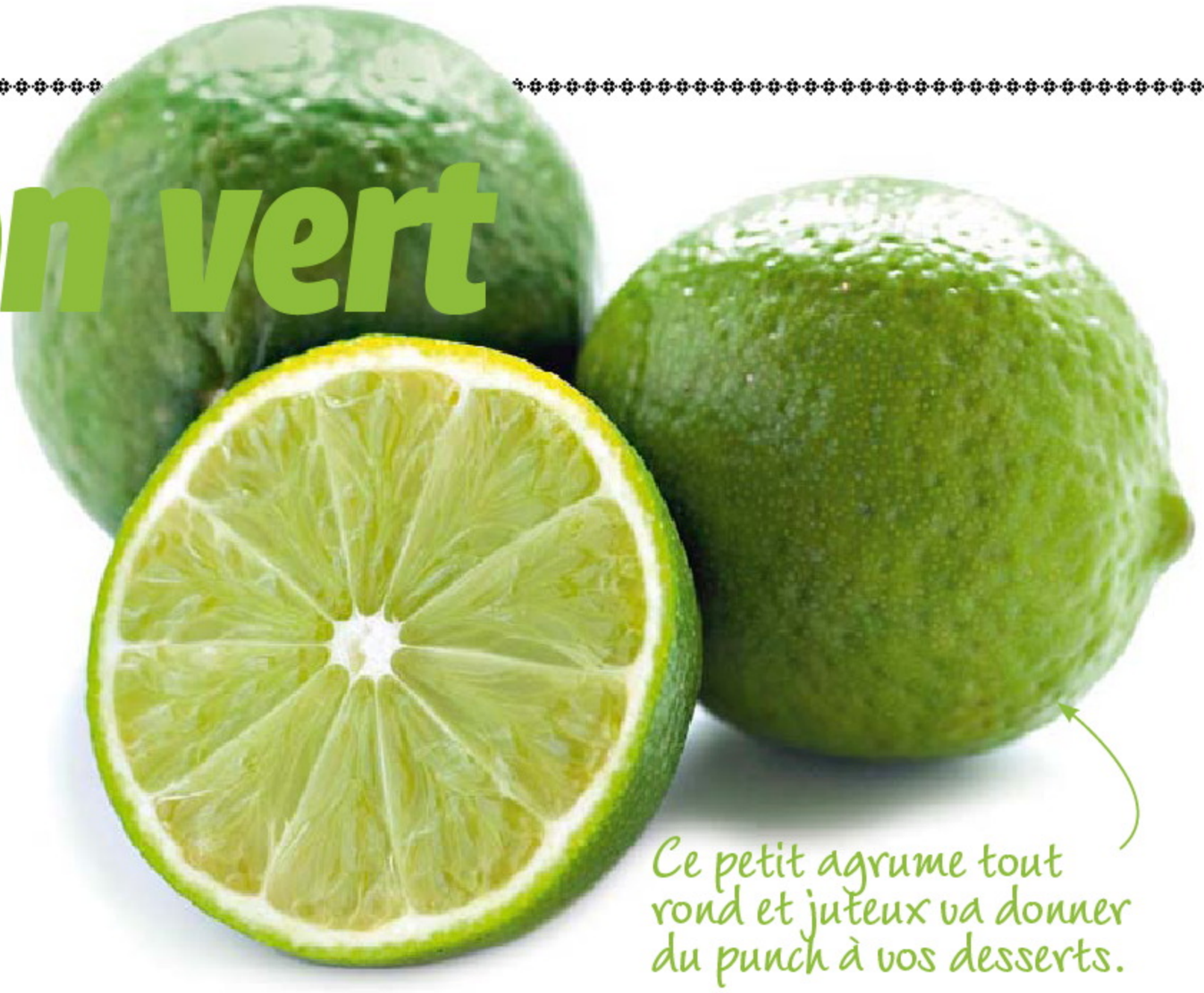
Même si l'hiver frappe à notre porte, la nature reste généreuse et nous pourvoit en fruits variés, d'ici ou d'ailleurs. Nous avons privilégié 4 merveilles à glisser dans bien des recettes.

Textes Catherine Lamontagne. Recettes Monique Mourgues.

L'ÉCLATANTE GRENADE

Le citron vert

Moins commun que son cousin de couleur jaune, le citron vert est un concentré de parfum qui distille, au cœur de l'hiver, un zeste d'exotisme dans les desserts.



Ce petit agrume tout rond et juteux va donner du punch à vos desserts.

Mettons tout de suite les choses au clair : le citron vert n'est pas un citron jaune qui n'a pas atteint sa maturité. C'est une variété à part entière connue partout dans le monde sous son véritable nom de lime, fruit du limettier. De petite taille et d'un attirant vert fluo, il offre une pulpe jaune-vert plus ou moins acide et un jus très parfumé qui représente 50 % de son poids au moment de la récolte. La famille des limes se divise en deux grands groupes aux aspects différents mais aux saveurs très proches : la lime mexicaine, petite et ronde, présentant parfois quelques pépins, et la lime dite de Tahiti, un peu plus grosse, à la peau très fine et totalement dépourvue de pépins.

La plupart des citrons verts sont importés du Brésil, du Mexique, de Floride ou des Antilles, mais si vous avez la chance de trouver des limes corses, soutenez leur production en leur donnant la préférence. Tous ceux qui arrivent des pays chauds sont d'un beau vert et il y a toutes les chances pour qu'ils soient bien mûrs et très juteux, mais ne vous alarmez pas s'ils portent parfois des traces jaunes : elles signalent simplement que le fruit a pris un petit coup de froid.

Conservez-les au frais mais pas au réfrigérateur. Tous les citrons sont traités, lavez-les donc toujours à l'eau tiède pour enlever la cire et profiter pleinement des parfums contenus dans l'huile essentielle présente dans leur peau.

L'ajout de zestes renforce notablement sa présence dans les desserts et les cocktails.

Moins riche en vitamine C que le citron jaune mais mieux pourvu en calcium.

LES ACCORDS DE GOÛT

Avec les fruits : ananas, citron, clémentine, framboise, litchi, mangue, noix de coco.
Avec les fruits secs : amande, cacahuète.
Avec les épices et les plantes : basilic, cannelle, cardamome, coriandre, cumin, gingembre, menthe, vanille.
Avec les laitages : mascarpone, yaourt.
Mais aussi : avocat, beurre, caramel, chocolat noir, miel.

LES CHEFS L'AIMENT AVEC

CHRISTOPHE ROUSSEL
CHOCOLATIER-PÂTISSIER (44)
associe gingembre confit et jus de citron vert dans le chocolat-star de sa collection, en forme de trapèze.

CHRISTOPHE MICHALAK
CRÉATEUR D'ÉMOTION (75)
surprend avec son Fantastik, sablé breton recouvert de gelée de fraise, de crème au citron vert et de chantilly à la pistache.

CLAIRE DAMON
DES GÂTEAUX ET DU PAIN (75)
décline le vert dans son Vert Absinthe qui unit tomate verte, angélique, citron vert et menthe fraîche.

THIERRY MULHAUPT
PÂTISSIER-CHOCOLATIER (67)
revisite avec fraîcheur et équilibre la tarte au citron dans une version inédite au citron vert et au basilic.

VOYAGES EXPRESS

EN GUADELOUPE, faites une pause avec des *soupirs*, meringues légères agréablement parfumées au citron vert et à la vanille.

AU MEXIQUE, laissez-vous surprendre par le *pastel de camote y piña*, un dessert aux patates douces avec des dés d'ananas poêlés, enrobés d'un caramel au citron vert.

AU PÉROU, ne ratez pas les notes acidulées du *pisco sour*, un cocktail très frais à base de *pisco* (eau de vie de raisin) et de citron vert.

EN AUSTRALIE ET AUX USA, difficile d'ignorer, à l'heure du thé, l'appel de la *Ginger and lime tart*, de même que celui de l'incontournable cheesecake aux citrons verts et jaunes.

Stockfood/Studio X, DR, Stephane de Bourgies, J.C. AMIEL, DR, Stockfood/Studio X, Sucré Salé/photocuisine, GettyImages

CHEESECAKES AU CITRON VERT

POUR 6 PERSONNES
Préparation : 20 min
Attente : 6 h
Cuisson : 40 min

• 2 citrons verts • 500 g de St Môret • 60 g de beurre mou • 2 blancs d'œuf • 120 g de spéculoos • 1 cuil. à soupe de Maïzena • 120 g de sucre en poudre.
MATÉRIEL : 6 cercles de 7 cm de diam. et 4 cm de hauteur • fouet à main • fouet électrique • râpe fine.

Beurrez l'intérieur des cercles (20 g). Pulvérisez les spéculoos, malaxez-les rapidement avec le beurre restant.
Posez les cercles sur une plaque à pâtisserie tapissée de papier cuisson. Répartissez la pâte de spéculoos au fond des cercles puis réfrigérez.
Préchauffez le four à 120 °C (th. 4). Râpez le zeste d'un citron et pressez ce dernier. Fouettez le fromage avec le sucre, la Maïzena tamisée et 1 blanc d'œuf. Ajoutez le zeste et le jus du citron.
Montez en neige le blanc restant et incorporez-le délicatement à la préparation. Répartissez dans les cercles, égalisez la surface et enfournez 40 min. Réfrigérez 6 h avant de démouler. Servez frais décoré avec le zeste restant.

Glissez une lame de couteau bien chaude contre la paroi intérieure des cercles.

LES +

– Vous pouvez accompagner ces cheesecakes d'un coulis de mangue en hiver, et de framboises en été.
– Avec les mêmes proportions vous pouvez réaliser un seul gâteau, la préparation sera plus rapide.

PETITES CRÈMES AU CITRON VERT

POUR 6 PERSONNES
Préparation : 15 min
Attente : 3 h (minimum)
Cuisson : 30 min

• 2 citrons verts • 6 jaunes d'œufs • 60 cl de lait entier • 100 g de sucre en poudre.
MATÉRIEL : 6 petits pots • économe • fouet à main • râpe fine • passoire fine • papier d'aluminium ménager.

Prélevez le zeste des citrons à l'aide d'un économe, sans entamer la peau blanche amère. Faites bouillir le lait. Hors du feu, ajoutez les zestes, couvrez et laissez infuser 10 min.
Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Filtrez le lait, et faites-le réchauffer. Versez-le bouillant sur le mélange de jaunes d'œufs et de sucre. Mélangez bien et filtrez à nouveau avec une passoire fine pour éliminer toute la mousse.

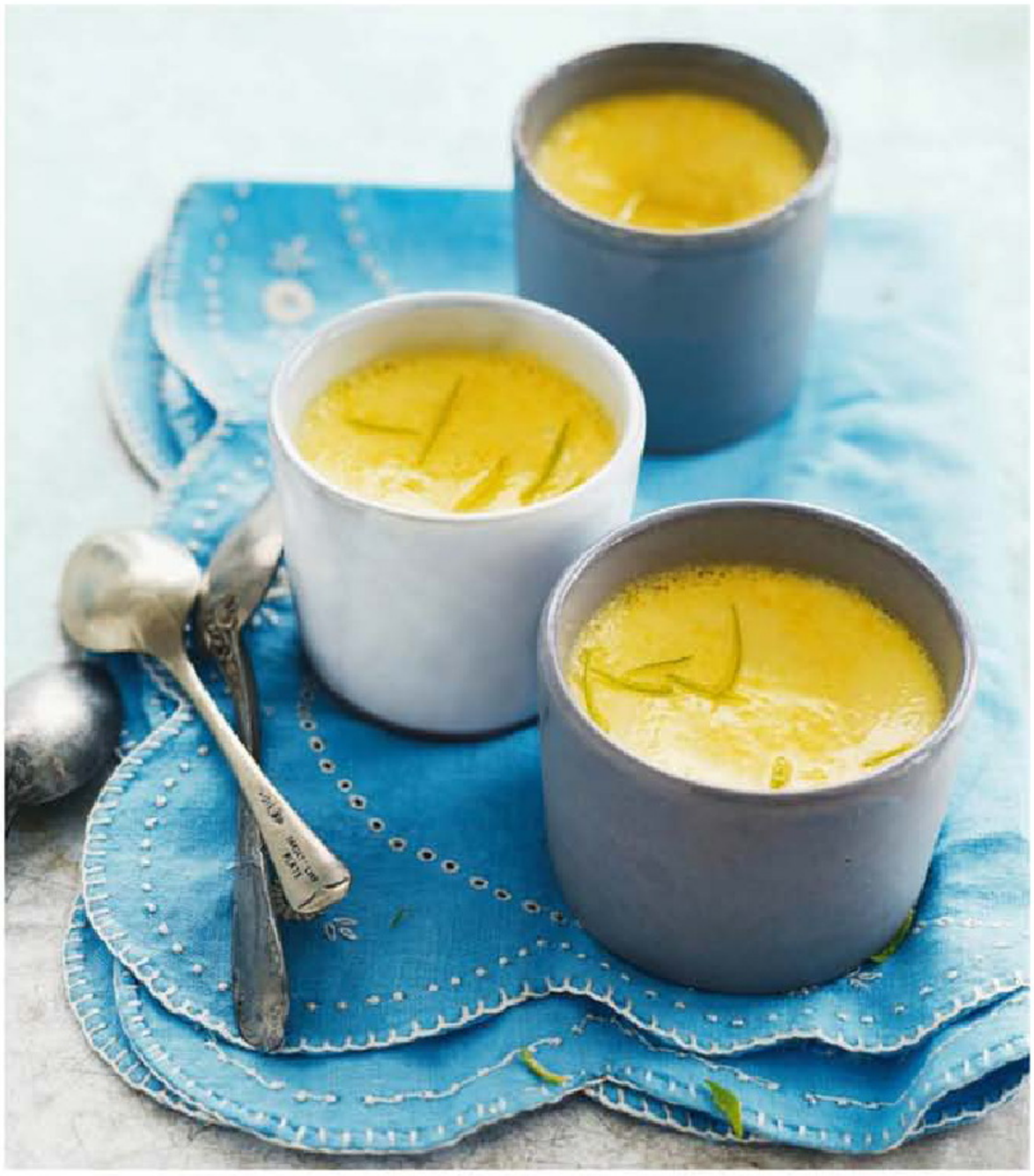
Répartissez cette préparation dans des petits pots supportant le four ou des ramequins. Couvrez-les. Préchauffez le four à 150 °C (th. 5).

Pour des couvercles sur mesure, découpez des petits cercles dans du papier d'aluminium ménager.

Posez les petits pots dans un bain marie frémissant et enfournez pour 30 min. Laissez refroidir et réfrigérez au moins 3 h avant de déguster. Ces petites crèmes seront encore meilleures préparées la veille.

MEILLEUR

– Servies avec du zeste de citron vert finement émincé, ébouillanté 3 fois puis poché dans un sirop, ces crèmes sont encore meilleures.
– Vous pouvez aussi les napper d'un caramel ou d'un coulis de fruits de la passion.



La châtaigne

Glissées dans des cornets de papier, elles réchauffent les doigts engourdis par le froid ; enrobées de sucre, elles enchantent les gourmands. Châtaigne ou marron, ce joli fruit d'hiver porte en lui un goût d'enfance et de fête.

Lisse et vernie, elle se cache sous un bouclier épineux pour protéger sa fine chair sucrée.

Souvent implanté dans des régions aux sols pauvres et acides, le châtaignier est considéré comme un arbre « civilisateur », exploité par l'homme depuis des temps immémoriaux tant pour ses fruits que pour son bois. Plus de 700 variétés de châtaignes sont recensées en France mais la Comballe, la Bouche rouge ou la Marigoule restent les plus appréciées. La production ardèchoise bénéficient d'une AOC depuis 2006.

Mis à part le marron d'Inde, non comestible, sachez que marron et châtaigne sont les fruits du même arbre : le châtaignier. Le marron est un gros fruit rond et riche en chair tandis que la châtaigne présente des cloisons formées par le tan (fine peau située sous la coque) qui séparent l'amande en 2 ou 3 parties.

Après la récolte, les châtaignes doivent être consommées rapidement. Choisissez-les lourdes, avec une peau brillante adhérant bien à l'amande. Elles se conservent 10 jours dans un sachet en papier – la déshydratation leur fait perdre leur moelleux – dans le bac du réfrigérateur. Incisez l'écorce avant de les faire griller ou cuire à l'eau (départ à froid) avec une cuillerée d'huile pour assouplir l'enveloppe.

Hors saison, optez pour les marrons en bocaux qui, déjà cuits, ont seulement besoin d'être réchauffés, ou surgelés dont la texture et la saveur sont très proches de celle du fruit frais. Si vous ne choisissez pas de grignoter leur chair douce et raffinée au naturel, faites-vous plaisir avec de la crème de marron, sucrée et vanillée – indissociable du fameux Mont-Blanc –, ou craquez pour le fondant des marrons glacés.

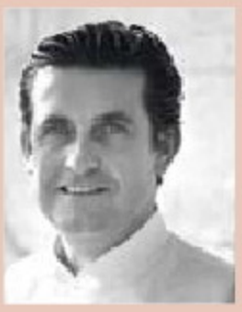
En farine, en crème ou entière, elle regorge d'éléments énergétiques.

LES ACCORDS DE GOÛT

Avec les fruits : cassis, coing, datte, grenade, poire, mûre, orange.
Avec les fruits secs : amande, noix, pruneau.
Avec les épices et les plantes : anis (vert ou étoilé), fenouil, fève tonka, vanille.
Avec les laitages : crème chantilly, crème fraîche, fromage blanc.
Mais aussi : chocolat, cognac, Grand Marnier, rhum, thé vert, whisky.

LES CHEFS L'AIMENT AVEC

PIERRE HERMÉ
MAÎTRE PÂTISSIER (75)
enrichit l'union meringue-crème chantilly-crème de marron – créée par son père –, d'un lit de gelée d'églantine.



WILLIAM LEDEUIL
ZE KITCHEN (75)
marie la châtaigne à l'olive dans un financier accompagné de marmelade de clémentine et d'un sorbet au brocciu.

CHRISTOPHE APPERT
CHEF PÂTISSIER D'ANGELINA (75)
décline le Mont-Blanc, dessert emblématique de la maison depuis 1903, en éclairs et en bûches.

HUGUES POUGET
HUGO & VICTOR (75)
propose une meringue cachée sous une mousse de châtaigne posées sur une dacquoise, le tout orné d'un marron confit.

VOYAGES EXPRESS

EN GASCOGNE, on sert à l'apéritif des châtaignes bouillies avec de l'anis vert ou étoilé (la badiane) et une feuille de figuier.
EN ITALIE, dégustez le *castagnaccio*, un gâteau toscan assez dense à base de farine de châtaigne, de raisins secs, de noix ou de pignons, d'huile d'olive et de romarin.
EN CORSE, la farine de châtaigne utilisée dans de nombreux biscuits se prépare en *pulenda* (sorte de polenta). Le *migliacci* est une préparation à base de fromage cuit dans des feuilles du châtaignier.
AU PORTUGAL, à la saint Martin (11 novembre), on grignote des châtaignes braisées au gros sel en buvant de l'*agua-pé*, un vin nouveau, ou du Porto.

Photos : Stockfood/Studio X, DR, E. Laignel, A.RINUCCINI, Stéphane de Bourgies, Stockfood/Studio X, Sucré Salé/photocuisine, Getty Images

VERRINES CÉVENOLES

POUR 6 PERSONNES
Préparation : 30 min
Cuisson : 1 h environ

• 400 g de châtaignes • 20 cl de crème liquide entière • 150 g de sucre semoule • 2 sachets de sucre vanillé • 1 gousse de vanille • 1 cuil. à soupe de cacao amer • 4 marrons glacés pour le décor.
MATÉRIEL : couteau d'office • étrier • mixeur plongeant • batteur électrique.

Incisez les châtaignes, plongez-les dans une casserole d'eau bouillante, laissez cuire 10 min. Égouttez-les, retirez l'écorce et la peau fine qui les enveloppe pendant qu'elles sont encore chaudes. Faites cuire à nouveau les châtaignes 30 min à frémissements dans de l'eau bouillante. Égouttez-les et écrasez-les grossièrement à l'étrier.
Versez 40 cl d'eau dans une casserole. Ajoutez le sucre, les graines et la gousse de vanille fendue et grattée. Laissez bouillir le sirop 5 min. Ajoutez les châtaignes et le cacao. Mélangez pour obtenir une préparation homogène. Baissez le feu et laissez mijoter 15 min. Retirez la gousse de vanille et mixez avec le mixeur plongeant pour obtenir une préparation onctueuse. Laissez refroidir. Répartissez cette crème dans des mugs ou des grands verres.
Fouettez la crème très froide en chantilly ferme en incorporant le sucre vanillé à la fin. Garnissez-en les mugs et décorez avec les marrons glacés. Dégustez frais mais non glacé.

TARTE FONDANTE AUX CHÂTAIGNES

POUR 4 PERSONNES
Préparation : 30 min
Cuisson : 1 h

• 350 g de châtaignes • 200 g de pâte brisée • 30 cl de lait entier • 2 œufs • 80 g de beurre • 100 g de sucre • 1 sachet de sucre vanillé • 1/2 gousse de vanille.
MATÉRIEL : moule à tarte de 18 cm de diamètre à fond amovible • mixeur plongeant • fouet à main • couteau d'office.

Incisez les châtaignes, plongez-les dans une grande casserole d'eau bouillante et faites-les cuire 10 min. Égouttez-les puis pelez-les. Portez à nouveau de l'eau à ébullition, ajoutez-y les châtaignes épluchées et laissez-les cuire encore 20 min.
Égouttez-les et transvasez-les dans une cocotte. Couvrez à la même hauteur avec le lait, la moitié du sucre et parfumez avec les graines de la gousse de vanille fendue et grattée. Laissez cuire à frémissements, sans couvercle, jusqu'à l'absorption complète du lait. Réduisez-les en purée fine au mixeur plongeant.
Faites fondre le beurre. Fouettez les œufs entiers avec le sucre restant et le sucre vanillé, ajoutez la purée de châtaignes et le beurre fondu refroidi. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

Piquez le fond de tarte avec les dents d'une fourchette : la pâte sera cuite à point et croustillante.

Étalez la pâte, garnissez-en le moule, versez la préparation aux châtaignes, égalisez la surface et enfournez 30 min. Laissez tiédir, démoulez et laissez refroidir sur une grille. Servez la tarte saupoudrée de sucre glace et accompagnée d'une boule de glace à la vanille ou d'une crème anglaise bien vanillée.

À SAVOIR

Une fois pelées, les châtaignes se congèlent très bien. Vous pouvez ensuite les plonger directement dans de l'eau bouillante sans les décongeler et les cuire comme des fraîches.

+ RAFFINÉ

Pour varier les plaisirs vous pouvez parsemer la tarte fondante avec un mélange de fruits secs finement concassés et caramélisés (amandes, noisettes, pistaches...).

La grenade

Difficile de ne pas remarquer ces grains charnus qui posent une éclatante touche rubis sur les assiettes et donnent au moindre dessert un air de mets oriental.

Très juteuses, ses arilles éclatent à la moindre pression.

Sans doute originaire de Perse, la grenade, ou pomme de Carthage, a été cultivée et commercialisée dans le bassin méditerranéen dès la plus haute antiquité. Son enveloppe solide protège une profusion de graines incarnat, plus ou moins sucrées et acidulées selon les variétés, disposées dans des alvéoles séparées les unes des autres par une membrane au goût amer. Comme une fois mûr, le fruit a une fâcheuse tendance à éclater, la récolte a lieu avant la maturité complète.

C'est au rayon des fruits exotiques que vous la trouverez le plus souvent. Choisissez celles dont la peau vire du brun orangé au rouge. Plus le fruit est lourd, plus sa chair sera juteuse. Son écorce résistante et dure lui assurant une bonne protection, vous pourrez la conserver plusieurs semaines dans le bac à légumes du réfrigérateur. Pour en extraire les graines, coupez-la en deux puis en quarts que vous retournez et frappez de coups secs avec un rouleau à pâtisserie ou le plat d'un couteau. Vous pouvez aussi vous faciliter la tâche en plongeant la grenade épluchée et coupée en quartiers dans un grand bol d'eau froide. Les grains vont remonter d'eux-mêmes à la surface.

Ces graines vermeilles s'utilisent le plus souvent crues car elles ont tendance à éclater et à perdre leur parfum à la cuisson. Mariez leur note acidulée à d'autres fruits frais (une grenade suffit dans une salade pour 4 personnes) ou disposez-les sur une panacotta, une tarte, des poires au vin ou une salade d'oranges.

Pensez aussi à mixer les grains pour obtenir un délicieux jus sucré que vous pourrez verser dans un cocktail ou faire en granité.

Sa partie comestible est l'enveloppe charnue qui entoure la graine.

LES ACCORDS DE GOÛT

Avec les fruits : ananas, banane, citron, mangue, orange, pamplemousse, poire, pomme.
Avec les fruits secs : noisettes, noix, raisins, sésame.
Avec les épices et les plantes : cannelle, coriandre, cumin.
Avec les laitages : fromage de brebis, yaourt.
Mais aussi : chocolat noir, fleur d'oranger, miel, quinoa, riz.

LES CHEFS L'AIMENT AVEC

CATHERINE KLUGER
LA FABRIQUE DE TARTES (75)
marie graines de grenade et sirop de rose sur une tarte qu'elle surmonte de boules de crème de rose.

CHRISTOPHE MICHALAK
CRÉATEUR D'ÉMOTION (75)
n'envisage pas sa crème d'amour, une gelée d'ylang-ylang et de mangue sans grains de grenade en décor.

PIERRE HERMÉ
MAÎTRE PÂTISSIER (75)
arrose un carpaccio d'ananas d'un sirop à la coriandre et l'orne de zestes de citron vert et de graines de grenade.

ÉRIC GUÉRIN
LA MARE AUX OISEAUX (44)
aime illuminer la betterave et compenser son aspect terreux en la mariant à l'acidité de la grenade.

VOYAGES EXPRESS

EN CHINE, ce fruit aux mille graines, symbole de fertilité, est offrert aux jeunes mariés pour leur souhaiter une abondante descendance.
GRENADE, dans les Caraïbes, est le berceau de la grenadine qui, à l'origine, était préparée exclusivement avec des fruits récoltés sur place.
EN INDE, les graines séchés de la grenade servent à assaisonner divers plats, sucrés ou salés.
AU MAGHREB, le couscous d'automne marie des dattes, des raisins secs, des cerneaux de noix et de la grenade à une semoule parfumée à la cannelle, à l'orange et à la fleur d'oranger.

Photos : Stockfood/Studio X, A. Schachmes, Stéphane de Bourgies, DR, DR, Stockfood/Studio X, GettyImages

MOUSSE À L'EAU DE FLEUR D'ORANGER

POUR 4 PERSONNES
Préparation : 20 min
Attente : 3 h
Cuisson : 3 min

• 2 grenades • 400 g de fromage blanc lisse • 2 blancs d'œufs • 1 orange non traitée • 6 cuil. à soupe d'eau de fleur d'oranger • 100 g de sucre en poudre • 2 feuilles de gélatine alimentaire de 2 g.
MATÉRIEL : râpe fine • fouet à main • batteur électrique.

Égrainez les grenades. Râpez finement le zeste de l'orange puis pressez-la. Fouettez le fromage blanc avec le sucre et le zeste. Versez le jus d'orange dans une petite casserole avec la moitié de l'eau de fleur d'oranger. Chauffer doucement 3 min, sans laisser bouillir.
Faites ramollir les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide. Essorez-les entre vos mains et faites-les dissoudre dans le jus d'orange parfumé.
Transvasez ce liquide dans un saladier puis incorporez peu à peu le mélange au fromage blanc tout en fouettant énergiquement pour bien homogénéiser.

Pour éviter les grumeaux, versez le fromage blanc dans la gélatine et non l'inverse.

Montez les blancs d'œufs en neige ferme et incorporez-les en plusieurs fois à la préparation précédente. Très délicatement, incorporez 1/3 des graines de grenade. Réfrigérez 3 h.
Faites macérer le reste de graines de grenade dans l'eau de fleur d'oranger.
Servez la mousse dans des coupelles. Répartissez dessus, au dernier moment, les graines de grenade macérées.

MERINGUE COCO ET GRENADE

POUR 6 PERSONNES
Préparation : 45 min
Attente : 2 h
Cuisson : 1 h 35

• 1 grenade • 3 œufs • 130 g de sucre semoule • 90 g de sucre glace • 100 g de sucre en morceaux • 20 cl de lait de coco • 40 g de beurre • 20 g de Maïzena • 3 cuil. à soupe de jus d'orange.
MATÉRIEL : batteur électrique • fouet à main • poche + douille lisse • plaque à pâtisserie.

Préchauffez le four à 100 °C (th. 3/4). Séparez les jaunes des blancs d'œufs. Montez les blancs en neige et, sans cesser de fouetter, ajoutez 90 g de sucre semoule. Incorporez ensuite le sucre glace à l'aide d'une spatule.
Transvasez la préparation dans une poche à douille et formez 6 boules sur une plaque à pâtisserie tapissée de papier cuisson.
Enfournez 1 h. Sortez les boules de meringue du four. Délicatement, découpez des couvercles et évidez-les légèrement sans les briser. Remettez-les au four et continuez la cuisson 30 min encore. Laissez les meringues refroidir et sécher dans le four éteint.

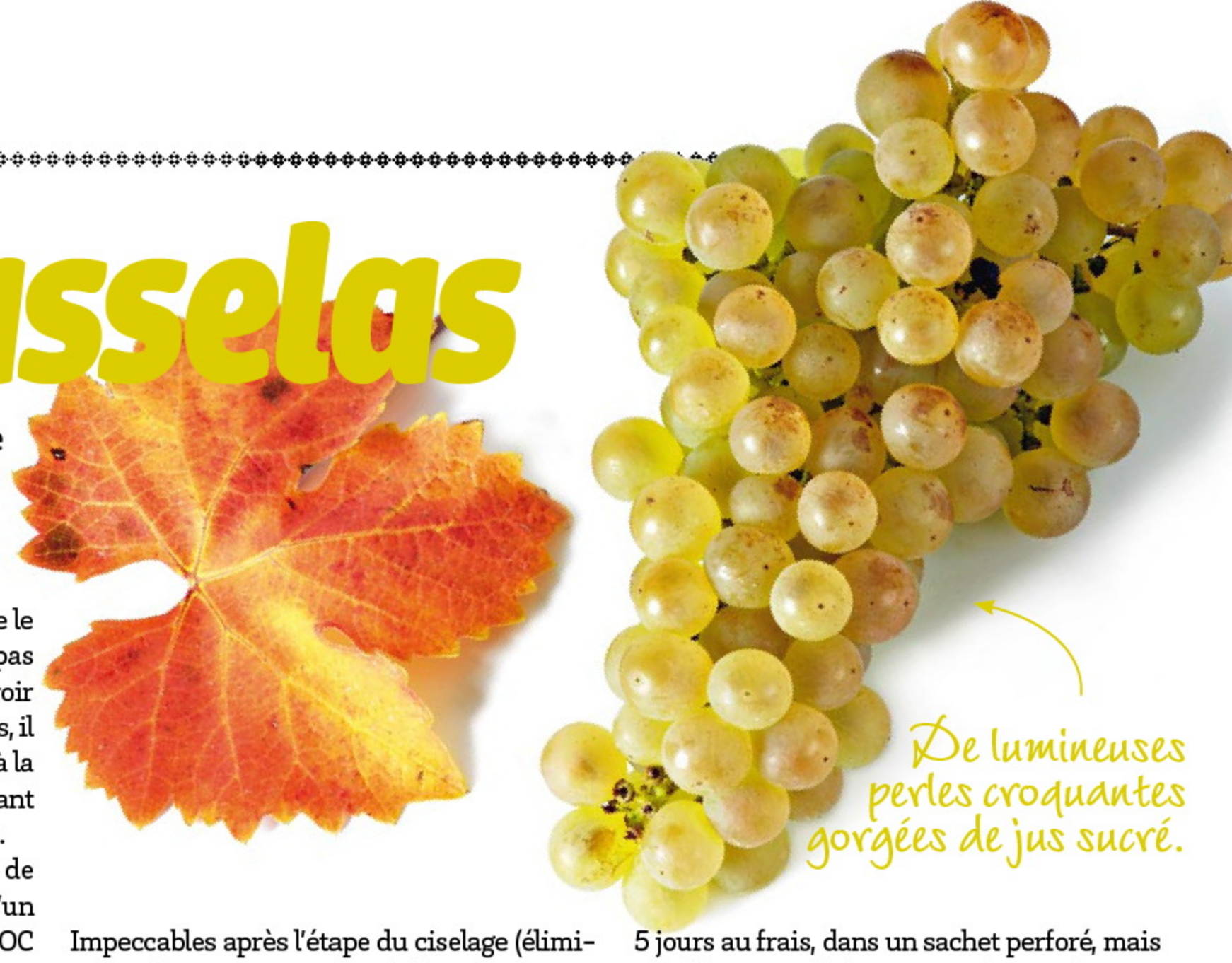
Procédez délicatement : faites une petite entaille et découpez en surface avec des ciseaux.

Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre restant et la Maïzena. Versez dessus le lait de coco bouillant, reversez dans une casserole et faites épaissir sur un feu moyen en mélangeant. Hors du feu incorporez le beurre froid en dés en fouettant. Couvrez d'un film au contact et réfrigérez 2 h.
Égrainez la grenade. Faites un caramel doré avec le sucre en morceaux et 3 cuil. à soupe d'eau. Hors du feu, versez le jus d'orange, mélangez et ajoutez les graines de grenade.
Garnissez les meringues évidées avec la crème au coco bien froide, nappez de caramel aux graines de grenade, ajoutez les chapeaux des meringues et dégustez sur le champ.

ASTUCE

Pour égrainer les grenades, tranchez les 2 extrémités afin de mettre les grains à nu. Faites de fines entailles dans l'écorce pour délimiter des quartiers. Séparez ces derniers pour dégagez les petites graines rouges. Procédez au-dessus d'un large saladier pour éviter les projections.

Le chasselas



Pour illuminer les jours gris, glissez une touche dorée dans vos desserts avec les grains élégants du chasselas qui exhale des saveurs à la fois florales et fruitées.

Si le chasselas est considéré comme le caviar du raisin, ce n'est sûrement pas un hasard. Grand séducteur, après avoir attiré l'œil avec ses reflets mordorés, il fait craquer avec ses petits grains ronds à la peau très fine qui éclatent en bouche, libérant une chair juteuse, douce et fraîche à la fois.

Leader des raisins de table, le chasselas de Moissac (Tarn-et-Garonne) est, dès 1971, l'un des premiers fruits récompensés d'une AOC (puis d'une AOP, en 1996). Selon la légende, ce joyau est le descendant d'un plan de chasselas offert, au XVIe siècle, à François Ier par Soliman le Magnifique puis dérobé à la Treille du Roy du domaine de Fontainebleau. Toujours est-il que se faire dorer au soleil du Midi-Pyrénées lui convient à merveille et qu'il y est encore cueilli traditionnellement : à la main et en 3 passages afin de bien choisir les grappes.

De lumineuses perles croquantes gorgées de jus sucré.

Impeccables après l'étape du ciselage (élimination des grains imparfaits), elles sont ensuite méticuleusement conditionnées.

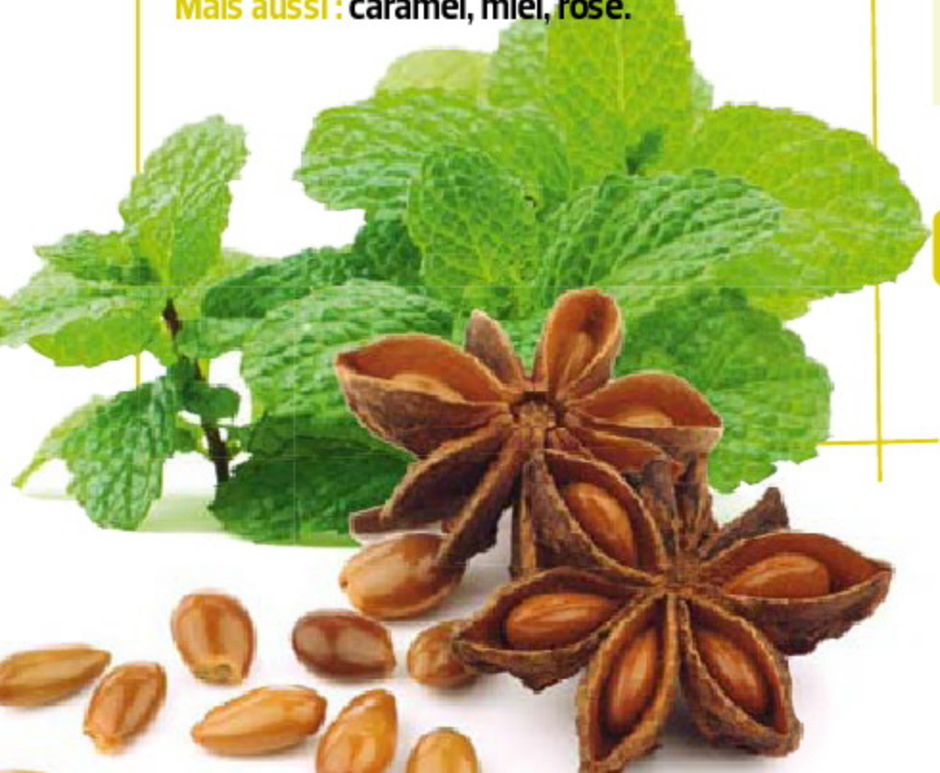
Choisissez de belles grappes souples et homogènes, aux grains fermes et lisses. La présence de pruine est un gage de fraîcheur. La tige doit être verte, souple et cassante mais pas sèche pour autant. Avant de les croquer, passez les grappes sous l'eau courante et égouttez-les soigneusement. Elles se conserveront jusqu'à 5 jours au frais, dans un sachet perforé, mais n'oubliez pas de les mettre à température ambiante avant de les déguster.

Au petit déjeuner, profitez de la douceur du chasselas dans du fromage blanc, plus tard, appréciez-le en coupe-faim puis, à l'apéritif, avec des cubes de fromage ou de la charcuterie. Au dessert, en plus du grignotage grain-à-grain, présentez-le en tarte, en crumble ou en duo avec du raisin noir dans un clafoutis.

Il donne aussi un vin fin et puissant fort apprécié en Suisse, notamment.

LES ACCORDS DE GOÛT

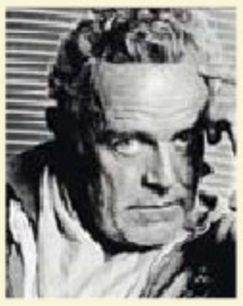
Avec les fruits : ananas, banane, figue, litchi, melon, pamplemousse, pêche, pomme.
Avec les fruits secs : amande, noix, sésame.
Avec les épices et les plantes : anis, coriandre, menthe, romarin, verveine.
Avec les laitages : fromages bleus, mozzarella, pâtes pressées cuites.
Mais aussi : caramel, miel, rose.



LES CHEFS L'AIMENT AVEC

HUGUES POUGET
HUGO & VICTOR (75)
l'aime dans tous ses états : en gelée mariée à la note confite des raisins secs et à l'éclat juteux des raisins frais.

ALAIN DUCASSE
VOYAGEUR GOURMAND (75)
apprécie son croquant avec du roquefort et complète tartes ou gelée de pommes par l'ajout de quelques grains.



ALAIN PASSARD
L'ARPÈGE (75)
étonne en glissant des grains de chasselas poêlés et confits au miel et à la vanille dans un gâteau au chocolat.

CHRISTIAN CONSTANT
LE VIOLON D'INGRES (75)
l'apprécie de l'entrée au dessert et le travaille toute l'année en sorbet servi sur des fruits frais.

VOYAGES EXPRESS

EN SUISSE, on l'appelle Fendant car il se fend sous la dent, libérant généreusement son jus sucré. En plus de le croquer avec un morceau de fromage, on en fait d'excellentes tartes.

AUX USA, à l'heure du goûter, les enfants se régalent d'un sandwich de pain de mie avec du beurre de cacahuètes et de la gelée de raisin.

EN ITALIE, fondez pour la douceur parfumée de la *schiacciata con uva bianca*, une fougasse sucrée garnie de raisins blonds.

EN ALLEMAGNE, on aime le moelleux du *Gutedel Apfelkuchen*, un gâteau au chasselas et aux pommes qui se déguste notamment à Noël accompagné d'une boule de glace à la vanille.

Stockfood/Studio X, Stéphane de Bourgies, DR, DR, Stéphane de Bourgies, Getty Images

CHASSELAS AU MUSCAT ET AUX ÉPICES

POUR 4 PERSONNES
Préparation : 30 min
Attente : 3 h
Cuisson : 5 min

• 800 g de chasselas • 40 cl de vin muscat (Rivesaltes) • 2 cuil. à soupe de miel • 1 gousse de vanille • 1 étoile de badiane.
MATÉRIEL : petit couteau pointu (couteau d'office) • passoire fine.

Versez le vin et le miel dans une casserole. Fendez en deux la gousse de vanille, grattez les petites graines de l'intérieur et faites-les tomber directement dans le vin. Ajoutez l'étoile de badiane grossièrement concassée. Portez à ébullition et laissez bouillir 5 min, éteignez le feu, couvrez et laissez infuser 10 min.

Plongez les grains 15 sec. dans l'eau bouillante puis aussitôt dans l'eau froide.

Pelez les grains de raisins, déposez-les au fur et à mesure dans un saladier. Filtrez le vin muscat, portez-le à ébullition et versez-le aussitôt sur les grains de raisins. Couvrez, laissez refroidir et placez au réfrigérateur au moins 3 h. Dégustez bien frais accompagné de tuiles aux amandes, par exemple.

IDÉE +

Pour les amateurs de croquant, proposez ces raisins dans des coupelles réalisées en feuilles de brick que vous aurez bien beurrées et caramélisées à souhait au four.

BISCUIT MOELLEUX AU CHASSELAS

POUR 6 PERSONNES
Préparation : 20 min
Cuisson : 45 min

• 250 g de chasselas • 1 orange non traitée • 3 œufs • 130 g de beurre • 200 g de farine • 1 demi sachet de levure chimique • 120 g de sucre en poudre • 1 sachet de sucre vanillé.
MATÉRIEL : **moule à manqué de 22 cm de diamètre • râpe fine type Microplane • tamis • fouet à main.**

Faites fondre doucement le beurre dans une petite casserole. Prélevez-en un peu pour beurrer, ultérieurement, le moule à manqué. Rincez l'orange et râpez finement le zeste. Rincez puis séchez les grains de chasselas sur un linge. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). **Tamisez** ensemble la farine et la levure. Fouettez les œufs entiers avec le sucre en poudre, le sucre vanillé et le zeste de l'orange jusqu'à ce que la préparation devienne mousseuse. Ajoutez ensuite, tout en fouettant, le beurre fondu refroidi et le mélange de farine et de levure. Incorporez le raisin, versez dans le moule, enfournez et laissez cuire 45 min.

Tapissez le fond du moule déjà beurré d'un disque de papier cuisson également enduit de beurre.

Démoulez le biscuit sur une grille et laissez-le refroidir avant de le déguster. Vous pouvez aussi le glisser dans le bac à légumes de votre réfrigérateur où il se conservera plusieurs jours, si vous prenez soin de l'envelopper hermétiquement dans du film alimentaire.

+ VITE

Vous pouvez réaliser ce biscuit avec de la farine spéciale pour gâteaux dans laquelle la levure est déjà intégrée et correctement répartie. Vous vous épargnerez ainsi l'étape du tamisage.

Dossier

Céramique Martine Ménard, Fleux

Desserts de fête sans soucis

Cette année, fini les interminables préparatifs de dernière minute ! Profiter pleinement de vos invités avec des desserts faciles à réaliser et qui se préparent à l'avance. Beaux, originaux et infiniment savoureux, ils vont vous faciliter la fête.

Recettes, réalisation, photos : Spy & Cie. Stylisme : Sandrine Angel.

RECETTE P. 54

PARFAIT GLACÉ VANILLE-ANANAS

Une bouchée de ces saveurs créoles mêlées et vous êtes transporté tout en légèreté sous les tropiques.

C'EST FAIT !

Le parfait se conserve très bien plusieurs jours au congélateur. Préparez la gelée la veille sans la démouler et la sauce au chocolat le matin même, vous la réchaufferez au bain-marie au moment du montage.

ASTUCE

Si votre gelée d'ananas ne prend pas, c'est à cause de l'enzyme qui en empêche la gélification. Pour la supprimer, chauffez un peu plus longuement la purée d'ananas.

+ BEAU

Si vous disposez d'un cercle à pâtisserie, aidez-vous de celui-ci pour tracer, en décor, de jolis rayons bien réguliers.

C'EST FAIT !

Préparez entièrement la galette la veille mais sans la badigeonner d'œuf battu. Réservez-la couverte d'un film alimentaire au réfrigérateur. Vous n'aurez plus qu'à la dorer à l'œuf 1 h avant de l'enfourner.

GALETTE DES ROIS AUX PRALINES ROUGES *

POUR 5/6 PERSONNES
Préparation : 50 min
Cuisson : 35 min
Attente : 12 h + 1 h

• 300 g de pâte feuilletée (à commander chez le pâtissier) • 145 g de pralines rouges surfines • 15 cl de lait • 2 œufs + 1 jaune • 20 g de farine • 50 g de beurre • sirop de sucre (Canadou) • 1 fève.

LA VEILLE : glissez les pralines dans un sac congélation, enveloppez d'un torchon et concassez-les finement à l'aide d'un rouleau à pâtisserie ou d'un marteau enveloppé d'un chiffon. Tamisez-les à travers une passoire fine pour séparer la poudre des brisures. Portez le lait à ébullition. Fouettez le jaune d'œuf en incorporant la poudre de praline en 2 fois. Ajoutez 10 g de farine, mélangez puis versez le lait bouillant en fouettant. Reversez dans la casserole et faites cuire et épaissir 2 min sans cesser de mélanger et sans laisser bouillir. Couvrez d'un film alimentaire au contact, laissez tiédir et placez au réfrigérateur pendant 12 h.

LE LENDEMAIN : fouettez le beurre mou pour obtenir une pommade. Ajoutez les brisures de praline, 1 œuf et 10 g de farine, mélangez puis incorporez la crème préparée la veille. Réservez sur le plan de travail.
Coupez la pâte feuilletée en 2 morceaux de 150 g chacun. Étalez-les séparément en disques de 26 cm de diamètre. Glissez-les sur une feuille de papier cuisson. Réservez-en un au froid et posez le second avec le papier sur une plaque. Badigeonnez le pourtour d'œuf battu avec un pinceau et garnissez le centre avec la crème frangipane aux pralines en vous arrêtant à 4 cm du bord. Déposez la fève. Couvrez du disque restant en chassant l'air. Appliquez légèrement un doigt sur le pourtour de la pâte pour bien souder le bord et pratiquez de petites entailles régulières en oblique tout autour. Badigeonnez la surface de la galette avec l'œuf battu restant. Réfrigérez pendant au moins 1 h.

Faites-le sans excès, en prenant garde à ce que l'œuf ne coule pas sur le bord et n'y laisse des traces.

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Dorez à nouveau la galette à l'œuf battu, sans excès et uniformément. Avec le côté non tranchant du couteau, tracez des motifs réguliers sans fendre la pâte. Avec une pique en bois, percez la galette en 5 endroits, dont le centre, pour que la vapeur s'échappe et que le feuilletage lève uniformément. Enfournez 25 min. Nappez de sirop de sucre et glissez au four 4 à 5 min, en surveillant, pour obtenir une jolie surface glacée. Laissez tiédir sur une grille à pâtisserie.

** Recette de Richard Sève, pâtissier à Lyon.*

BÛCHETTES PANNA COTTA AUX FRAMBOISES *

POUR 8 PERSONNES
Préparation : 45 min
Cuisson : 5 min
Attente : 2 h + 2 h

LE CRÉMEUX PANNA COTTA : 50 cl de crème liquide entière • 130 g de fromage blanc à 0 % • 120 g de sucre en poudre • 1 gousse de vanille • 4 feuilles de gélatine de 2 g.
LES PALETS FRAMBOISE : 300 g de framboises surgelées • 65 g de sucre blanc spécial confiture • 3 brins de menthe • 5 pétales de roses cristallisés.
LA FINITION : 1 paquet de spéculoos • 125 g de framboises • 200 g de coulis de framboise surgelé (Picard).
MATÉRIEL : moule silicone 9 empreintes à cakes 9 x 4,8 x h 3 cm (De Buyer) • 1 bac à glaçons souple • passoire fine • fouet • spatule souple.

LES PALETS : placez les framboises surgelées et 15 feuilles de menthe rincées dans une casserole. Chauffez à feu moyen pendant 2 ou 3 min, versez le sucre à confiture et portez à ébullition. Laissez cuire pendant 2 min. Mélangez. Filtrez puis remplissez-en 16 alvéoles d'un bac à glaçons. Laissez refroidir puis durcir 2 h au congélateur.
LA PANNA COTTA : portez à ébullition la crème liquide avec la gousse de vanille fendue et grattée. Hors du feu, laissez infuser 15 min à couvert. Faites ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide. Fouettez le fromage blanc avec le sucre jusqu'à ce qu'il soit fondu. Incorporez la gélatine bien essorée entre vos mains dans la crème réchauffée. Versez sur le fromage blanc sucré. Laissez refroidir sans laisser prendre.
Posez le moule à mini cakes sur une plaque à pâtisserie ou un plat. Démoulez les glaçons à la framboise, placez-en 2 dans chaque empreinte du moule en les espaçant et versez dessus la préparation au fromage blanc. Laissez prendre pendant 2 h au congélateur. Démoulez les bûchettes à la panna cotta, décorez-les de brisures de pétales de roses cristallisés et placez-les à nouveau au congélateur.
LA FINITION : placez les bûchettes au réfrigérateur 3 h au moins avant le service. Au dernier moment, disposez chacune sur des spéculoos pour former un socle, nappez d'un peu de coulis puis décorez de framboises et de petites feuilles de menthe. Servez frais avec le reste de coulis à part.

**** Recette inspirée de Christophe Felder***

SOS PAS DE MOULE

Utilisez un grand moule rectangulaire à brownie d'environ 28 x 18 cm. Humidifiez-le et recouvrez-le de film alimentaire en le laissant largement dépasser des bords. Répartissez les glaçons à la framboise en calculant 3 rangées de 3 bûches et versez le crémeux sur 3 cm de hauteur. Mettez 3 h au congélateur, démoulez et coupez en 9 barres.

ENCORE MEILLEUR

Vous pouvez parsemez les bûchettes de miettes d'un crumble framboise : travaillez du bout des doigts 50 g de beurre avec 50 g de farine, 50 g de sucre, 50 g de poudre d'amandes et 20 g de framboises. Placez la pâte obtenue 1 h au congélateur. Râpez-la sur une plaque et enfournez à 160 °C (th. 5/6) pendant env. 12 min en mélangeant de temps en temps.

C'EST FAIT !

Réservez les bûchettes de panna cotta au congélateur, procédez à l'assemblage le jour même, plusieurs heures à l'avance, et placez-les au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

TRUCS DE PRO

– Lors du pétrissage, la température de la pâte ne doit pas dépasser 24 °C. Pesez tous les ingrédients et placez-les au froid avant de la confectionner.
– Si la pâte devient trop molle lors du second pétrissage, n'hésitez pas à la placer au congélateur quelques minutes.
– Pour une brioche bien moelleuse et légère, arrêtez de pétrir après l'ajout de beurre, dès que la pâte est bien souple.

C'EST FAIT !

Terminez la brioche la veille au soir, gardez-la sous cloche en posant un grand saladier à l'envers dessus. Ainsi, elle restera moelleuse à souhait jusqu'au lendemain.

COURONNE DES ROIS

POUR 8 PERSONNES
Préparation : 50 min
Cuisson : 30 min
Attente : 4 h + 2 h

LA BRIOCHE : 300 g de farine • 30 g de sucre en poudre • 3 œufs + 1 œuf pour la dorure • 200 g de beurre • 15 g de levure fraîche de boulanger • 2 cuil. à café de sel • 50 g d'écorces d'oranges confites en dés • le zeste d'1/2 citron • 1 cuil. à soupe d'eau de fleur d'oranger • 1/2 cuil. à soupe de rhum • 1 fève.
LA FINITION : 80 g de fruits confits • 20 g d'amandes effilées • 60 g de sucre en grains • confiture d'abricot.
MATÉRIEL : robot multifonctions • pinceau de cuisine • ciseaux de cuisine.

Délayez la levure avec 1 cuil. à soupe d'eau tiède. Dans le bol du robot équipé du crochet, mettez le zeste râpé du citron, le sucre, le sel, le rhum, l'eau de fleur d'oranger et 1 cuillérée d'eau. Ajoutez la farine et la levure et pétrissez à petite vitesse en incorporant 2 œufs en même temps. Quand la pâte devient lisse, ajoutez le troisième œuf. Continuez de pétrir à vitesse moyenne 15 min environ, jusqu'à ce que la pâte se ramasse autour du crochet.
Entretemps, aplatissez bien le beurre entre 2 feuilles de papier cuisson en le tapant avec un rouleau à pâtisserie pour le ramollir. Incorporez-le en plusieurs fois tout en continuant de pétrir (15 min env.). Stoppez dès que la pâte se ramasse à nouveau autour du crochet. Couvrez d'un linge et laissez reposer 2 h à température ambiante. Rompez la pâte avec votre poing. Placez-la dans un récipient fariné, couvrez-la de film alimentaire et placez au froid au moins 2 h ou jusqu'au lendemain.
Aplatissez la pâte à la main sur le plan de travail fariné. Répartissez sur toute la surface les dés d'écorces d'oranges, rabattez les bords de la pâte vers le centre, ajoutez la fève, retournez la pâte et formez une boule. Posez-la sur une plaque recouverte de papier cuisson et laissez reposer 10 min.
Creusez un trou avec le pouce au centre de la boule et étirez la pâte en couronne tout autour. Recommencez 2 ou 3 fois pour obtenir un creux de 12 à 14 cm de diam. Couvrez d'un linge et placez 2 h au chaud – entre 25 °C et 28 °C – jusqu'à ce qu'elle double de volume.
Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Battez 1 œuf avec 1 pincée de sel et 3 de sucre et badigeonnez-en la couronne avec un pinceau. Avec des ciseaux mouillés, incisez légèrement la couronne pour former des becs. Enfournez et laissez cuire 25 à 30 min.

Pratiquez les incisions en plaçant les lames de vos ciseaux en biais afin de former de beaux épis.

Laissez tiédir la brioche sur une grille et nappez-la de confiture tiédie et filtrée. Parsemez de sucre en grains et décorez de fruits confits en lamelles et d'amandes effilées.

GÂTEAU MAC'NOISETTES, CRÈME AU CITRON

POUR 8 PERSONNES
Préparation : 50 min
Cuisson : 30 min
Attente : 2 h

LE BISCUIT MACARON : 6 blancs d'œufs (160 g) • 145 g de sucre en poudre • 100 g de poudre d'amande • 50 g de farine T 45.
LA CRÈME AU CITRON : 6 citrons • 3 gros œufs • 170 g de sucre • 200 g de beurre • 1 + 1/2 feuilles de gélatine de 2 g.
FINITION : 1/2 citon • 30 g de noisettes • 1 cuil. à soupe de marmelade d'agrume.
MATÉRIEL : cercle en inox de 18 cm de diam. • batteur • mixeur plongeant • spatule.

LE BISCUIT MACARON : tamisez la poudre d'amande, la farine et 80 g de sucre. Préchauffez le four à 170 °C (th. 5/6).
Commencez à fouetter doucement les blancs d'œufs avec 15 g de sucre. Quand ils deviennent mousseux, continuez de fouetter en augmentant la vitesse, tout en versant peu à peu 50 g de sucre. Incorporez le mélange de poudres tamisées en mélangeant délicatement avec une spatule. Mettez cette pâte dans une poche à douille et, sur une plaque recouverte de papier cuisson, formez une spirale pour obtenir un cercle de 20 cm de diamètre. Enfournez et laissez cuire 17 min. Laissez refroidir.

Vérifiez la cuisson du biscuit : il doit résister légèrement lorsque vous appuyez avec le doigt.

LA CRÈME : battez les œufs avec le sucre 2 min, comme pour une omelette. Ajoutez le zeste râpé et le jus filtré des 6 citrons (180 g). Versez dans une casserole et faites cuire à feu très doux, sans cesser de mélanger et sans laisser bouillir. Quand la crème est bien onctueuse, filtrez-la aussitôt à travers une passoire fine dans un récipient froid. Laissez tiédir 5 min environ. La température de la crème doit redescendre à 45-50 °C environ. Incorporez le beurre en une fois, faites-le fondre entièrement en mélangeant. Émulsionnez au mixeur-plongeant pour obtenir une crème bien lisse. Incorporez la gélatine bien essorée entre vos mains.
Posez un cercle sur une plaque recouverte de papier cuisson. Versez-y la crème au citron. Laissez refroidir puis placez 2 h au congélateur.
LA FINITION : Faites torréfier les noisettes dans le four à 180 °C (th. 6) pendant 15 min. Enfermez-les dans un torchon. Laissez refroidir avant de les frotter les unes contre les autres pour éliminer leur peau. Concassez-les grossièrement.
Badigeonnez le pourtour du biscuit de marmelade tiédie et parsemez de noisettes. Placez-le sur une assiette. Sortez la crème du congélateur. Laissez en attente 5 min puis démoulez en appuyant délicatement sur la crème par petites pressions sur le pourtour pour retirer le cercle. Retournez le disque de crème – sur l'envers sa surface est plus lisse – et posez-le aussitôt sur le biscuit. Décorez de zestes de citron et de noisettes entières. Placez au congélateur jusqu'au dernier moment.

TRUC DE PRO

Si vous disposez d'un thermomètre de cuisine, veillez à ne pas dépasser 75 °C lors de la cuisson de la crème. Au-delà, les œufs cuisent et la crème graine. Pour plus de sécurité faites cuire votre crème au bain-marie.

C'EST FAIT !

Ce gâteau se conserve plusieurs jours au congélateur. Pensez simplement à le placer au réfrigérateur au moins 4 h avant le service pour le déguster bien frais mais non glacé.

CITRON CONFIT GIVRÉ AUX 2 CITRONS

POUR 6 PERSONNES
Préparation : 50 min
À préparer 4 jours à l'avance

LES COQUES DE CITRON ET LE SORBET : 8 citrons jaunes bio • 3 citrons verts bio • 760 g + 225 g de sucre en poudre • 4 yaourts au lait entier.
LA FINITION : 2 grosses meringues à la vanille (achetées chez le pâtissier) • tuiles ou biscuits aux amandes (pour le décor).
MATÉRIEL : sorbetière • passoire étamine • râpe Microplane • fouet • spatule.

LES COQUES DE CITRON : rincez 6 citrons jaunes. Coupez la base de chacun pour les stabiliser puis un chapeau aux 3/4 de leur hauteur. Évidez-les délicatement de leur pulpe en vous aidant d'une cuillère à café. Réservez cette pulpe pour le sorbet.
Plongez les citrons 2 min dans de l'eau bouillante. Rafraîchissez-les. Versez 190 g de sucre et 75 cl d'eau dans une casserole. Ajoutez les citrons et portez à ébullition. Retirez du feu et laissez en attente jusqu'au lendemain.
Ajoutez 190 g de sucre, portez à nouveau à ébullition et laissez confire hors du feu. Recommencez 2 jours de suite en ajoutant à chaque fois 190 g de sucre. Laissez les citrons en attente dans le sirop de sucre.

Faites confire pendant 4 jours en ajoutant quotidiennement 190 g de sucre, soit 760 g au total.

LE SORBET : râpez finement le zeste des 2 citrons jaunes restants et celui d'1 citron vert. Pressez la pulpe récupérée des coques de citrons jaunes au travers d'une passoire fine pour obtenir le jus. Pressez les 3 citrons verts. Ajoutez le jus de la pulpe récupérée jusqu'à obtenir 30 cl de jus au total. Mélangez-le aux zestes. Laissez macérer 10 min.
Versez les yaourts et 225 g de sucre dans un récipient. Fouettez jusqu'à ce que le sucre fonde totalement. Incorporez le jus des citrons filtré. Mélangez. Versez la préparation dans une sorbetière et faites prendre en glace pendant 2 h.
LA FINITION : au dernier moment, égouttez les coques de citrons confits, garnissez-les des 2/3 des brisures de meringue, posez une boule de glace par-dessus et parsemez du reste de meringue. Coiffez du chapeau et servez aussitôt décoré d'un biscuit.

C'EST FAIT !
Les citrons peuvent attendre 24 h dans le sirop. Préparez les boules à l'avance, posez-les sur une assiette et glissez au congélateur. Quant aux meringues, écrasées elles se gardent au sec dans un bol filmé.

+ VITE
Remplacez le sorbet maison par un sorbet au citron du commerce, choisissez-le parfumé au limoncello.

PARFAIT GLACÉ VANILLE-ANANAS *

POUR 5 PERSONNES
Préparation : 40 min
Cuisson : 5 min
Attente : 12 + 2 h

LE PARFAIT VANILLE : 35 cl de crème liquide entière • 10 cl de sirop de sucre (Canadou) • 2 jaunes d'œufs • 1 gousse de vanille.
LA GELÉE D'ANANAS : 350 g de chair d'ananas frais • 30 g de sucre en poudre • 1/2 gousse de vanille • 3 feuilles de gélatine.
LA SAUCE AU CHOCOLAT : 140 g de chocolat au lait • 150 g de chair d'ananas frais • 30 g de sucre.
MATÉRIEL : moule silicone 5 demi-sphères de 8 cm de diam • mixeur-blender • batteur.

LE PARFAIT : versez la crème dans un grand récipient. Ajoutez les graines et la gousse de vanille fendue et grattée. Laissez infuser 10 min. Retirez la gousse.
Portez le sirop de sucre à ébullition. Versez-le bouillant sur les jaunes d'œufs préalablement battus tout en fouettant au batteur jusqu'à ce que le mélange soit mousseux, froid – comptez 5 min – et double de volume. Battez la crème en chantilly. Stoppez dès qu'elle est mousseuse.

Ne fouettez pas trop la crème, elle doit avoir la même consistance que la préparation aux œufs.

Mélangez-la délicatement à la crème aux œufs avec la spatule. Répartissez dans les empreintes du moule et placez 12 h au congélateur. Démoulez et replacez au congélateur.
LA GELÉE D'ANANAS : faites ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide. Mixez 300 g de chair d'ananas pour obtenir une purée. Mélangez-y le sucre, les graines de vanille et faites chauffer 3 min à feu moyen. Ajoutez 50 g de petits dés d'ananas dans la purée très chaude puis incorporez la gélatine bien essorée entre vos mains. Versez dans le moule du parfait. Faites prendre 2 h au moins au réfrigérateur.
LA SAUCE AU CHOCOLAT : le jour même, faites chauffer 3 min la chair d'ananas mixée en purée avec le sucre. Faites fondre doucement le chocolat finement râpé. Incorporez-le à la purée d'ananas et mélangez pour obtenir un coulis onctueux. Couvrez d'un film ou versez dans un thermos, vous le réchaufferez au bain-marie au moment de servir, si besoin.
Au dernier moment, démoulez les demi-sphères de gelée sur des assiettes de service, surmontez du parfait glacé et nappez de chocolat chaud.

** Recette d'Anne-Sophie Pic.*

GÂTEAU MOUSSEUX CARAMEL ET MANDARINE

POUR 6 PERSONNES
Préparation : 35 min
Cuisson : 40 min + 1 h 30
Attente : 4 h

LE CARAMEL : 200 g de sucre • 2 étoiles de badiane • 1 cuil. à café de jus de citron.
LE GÂTEAU : 50 cl de lait entier • 60 g de farine • 4 œufs • 100 g de sucre en poudre • 60 g de beurre • 1 gousse de vanille • 1 pincée de sel.
LE COULIS DE MANDARINE : 6 mandarines bio + 2 (pour la finition) • 200 g de sucre en poudre.
MATÉRIEL : 6 moules individuels en porcelaine de 12 cm de diamètre et 4 cm de hauteur • blender • passoire fine • batteur • fouet • spatule.

LE CARAMEL : versez le sucre avec le jus de citron et 4 cuil. à soupe d'eau dans une petite casserole. Faites cuire, sans mélanger, à feu moyen, jusqu'à obtention d'un caramel doré. Stoppez aussitôt la cuisson en trempant le fond de la casserole dans de l'eau froide. Ajoutez les étoiles de badiane. Laissez infuser 5 min dans un bain-marie chaud. Retirez la badiane puis tapissez de caramel le fond et les parois des moules.
LE GÂTEAU : versez 10 cl de lait dans une casserole, ajoutez la farine tamisée et mélangez pour bien la délayer. Allongez du reste de lait et portez à ébullition tout en fouettant. Ajoutez les graines et la gousse de vanille fendue et grattée. Laissez cuire 5 min à feu doux. Retirez la gousse.
Séparez les jaunes des blancs d'œufs. Hors du feu, ajoutez dans le lait chaud le sucre, le beurre coupé en dés et les jaunes d'œufs un par un, tout en fouettant. Laissez tiédir. Préchauffez le four à 180 °C (th.6).
Fouettez les blancs d'œufs avec une pincée de sel jusqu'à ce qu'ils deviennent mousseux. Incorporez-les en plusieurs fois et délicatement, à la préparation. Répartissez dans les moules, en les remplissant aux 3/4, posez-les dans la lèchefrite du four et versez un fond d'eau. Faites cuire dans ce bain-marie 30 min en ajoutant un peu d'eau si nécessaire. Laissez refroidir puis réfrigérez 4 h.

Stoppez dès que la neige tient aux branches du fouet, trop fermes, ils retomberont lors du mélange.

LE COULIS DE MANDARINE : rincez les mandarines sous un filet d'eau tiède. Versez 1 litre d'eau et le sucre dans une sauteuse. Portez à ébullition, ajoutez les mandarines entières, sans les éplucher, et laissez cuire 1 h 30 à feu doux, sans couvrir et en les retournant régulièrement. Laissez refroidir dans le sirop.
Mixez les mandarines avec leur sirop au blender jusqu'à obtenir un coulis bien lisse. Filtrez et réfrigérez au moins 2 h.
Servez les gâteaux directement dans les moules de cuisson avec 2 cuil. à soupe de coulis de mandarine versées sur chacun. Décorez de quartiers de mandarine et servez très frais avec le reste de coulis à part.

TRUC +

Laver la casserole avec du sel et du vinaigre en frottant avec la main puis la rincer à l'eau claire est l'un des facteurs de réussite du caramel : cela empêche le sucre de cristalliser.

C'EST FAIT !

Vous pouvez préparer les gâteaux caramélisés et le coulis de mandarine la veille et les réserver séparément au réfrigérateur. Au moment de servir, vous n'aurez plus qu'à assembler.

AU CHOIX

Si vous préférez un grand gâteau, utilisez un moule à manqué de 24 cm de diam. Prolongez alors la cuisson de 10 min. Laissez refroidir puis trempez le fond du moule quelques secondes dans l'eau chaude pour démouler sans risque.

ÉTOILES EN PASTILLAGE

PÉTALES DE ROSES CRISTALLISÉS

NOISETTES CARAMELISÉES

DENTELLES DE CARAMEL

FEUILLES DE MENTHE AU CHOCOLAT

ARLETTES À LA VANILLE

CRISTALLINES D'ANANAS

Déco gourmande pour desserts de fête

Les fêtes approchent à grands pas et le sapin du salon brille de tous ses feux… Il est temps de mettre vos desserts sur leur 31. Voici quelques idées faciles à réaliser.

ÉTOILES EN PASTILLAGE

Faites ramollir **2 feuilles de gélatine** dans 40 g d'eau. Mettez **375 g de sucre glace** dans la cuve du robot équipé de la feuille. Ajoutez **1/2 cuil. à café de jus de citron**. Faites fondre la gélatine en plaçant le bol au bain-marie puis versez sur le sucre glace. Mélangez à petite vitesse, jusqu'à obtenir la consistance d'une pâte d'amande. Si elle est trop molle, rajoutez du sucre glace. Détaillez la pâte en petits morceaux et étalez sur 2 mm d'épaisseur. Découpez des étoiles ou d'autres formes avec un emporte-pièce. Laissez sécher sur du papier cuisson toute une nuit.

DENTELLES DE CARAMEL

Faites cuire **100 g de sucre** en poudre dans une petite casserole pour obtenir un caramel blond. Hors du feu, incorporez **30 g de beurre** en dés. Versez sur une plaque recouverte de papier cuisson et laissez durcir. Brisez la plaque de caramel et mixez les morceaux. Tamisez cette poudre fine sur la plaque recouverte de papier cuisson et enfournez à 200 °C (th. 6/7). Éteignez le four et laissez se former une dentelle. Laissez durcir, décollez délicatement et réservez au sec.

PÉTALES DE ROSES CRISTALLISÉS

Détachez les pétales d'**une rose non traitée**. Avec un pinceau, badigeonnez-les d'une couche fine de **blanc d'œuf** battu sur chaque face. Déposez-les dans un plat sur une couche de **sucre en poudre**. Saupoudrez-les pour les enrober. Tapotez-les afin d'éliminer l'excédent de sucre. Laissez sécher sur une plaque à température ambiante toute une nuit : les pétales deviennent cassants.

NOISETTES CARAMÉLISÉES

Piquez – sans trop enfoncer – **une quinzaine de noisettes** avec une pique en bois pour les manipuler facilement. Faites un caramel ambré avec **150 g de sucre** et **1 cuil. à café de jus de citron**. Stoppez la cuisson en plaçant le fond de la casserole dans de l'eau froide. Trempez les noisettes une par une dans ce caramel et laissez s'écouler, tête en bas, le surplus sur du papier cuisson. Retournez les noisettes – le filament durcit vite –, et piquez-les sur un morceau de polystyrène.

FEUILLES DE MENTHE AU CHOCOLAT

Rincez **une trentaine de feuilles de menthe**. Séchez-les bien. Faites fondre **150 g de chocolat noir** en utilisant la méthode de tempérage indiquée p. 10 pour qu'il ne blanchisse pas. En vous aidant d'une pince à épiler, trempez les feuilles une à une dans le chocolat, laissez s'écouler l'excédent et posez-les à l'envers sur une feuille de rhodoïd (ou une pochette plastique) pour obtenir une belle brillance sur l'endroit. Laissez durcir complètement. Vous pouvez aussi cristalliser les feuilles avant de les passer dans le chocolat. Dans ce cas, procédez comme pour la rose en prévoyant 12 h de séchage au préalable.

CRISTALLINES D'ANANAS

Épluchez **un ananas** puis détaillez-le en tranches très fines. Disposez-les sur une plaque recouverte de papier cuisson. Saupoudrez-les uniformément de **sucre glace** à travers une passoire fine. Recouvrez d'une deuxième feuille de papier cuisson. Enfournez et laissez sécher 1 h 30 à 100 °C (th. 3). Décollez aussitôt les tranches d'ananas avec une spatule large en inox. Laissez refroidir.

ARLETTES À LA VANILLE

Étalez très finement **125 g de pâte feuilletée** en forme de rectangle. Humidifiez légèrement la pâte d'un peu d'eau avec un pinceau. Éparpillez dessus les graines d'**1/2 gousse de vanille**. Coupez des bandes de pâte de 3 cm de large et roulez-les. Coupez chacune en 3 morceaux. Recouvrez de film alimentaire et réfrigérez 12 h. Détaillez chaque portion en tranches très fines puis étalez sur le plan de travail saupoudré de **sucre glace**. Disposez ces arlettes sur la plaque recouverte de papier cuisson et faites cuire 5 min à 240 °C (th.8).

Dossier

Vanity cake

À l'heure de la touche finale, sortez les flacons ! Soignez le détail et transformez vos desserts en œuvres d'art grâce à ces produits pratiques qui font toute la différence en un clin d'œil.

Catherine Lamontagne. Stylisme Sandrine Angel.

1. Princesse, pirate, flocon, cœur... Différents thèmes en azyme pour ces décors légers et croquants. Les enfants adorent. Patisdécor, 3,95 € les 6 à 8 g.

2. Beautés fleuries. De l'orchidée à la marguerite, le choix est large dans cette gamme de fleurs en pastillage, en solo ou en bouquets, qui subliment le moindre dessert qu'elles touchent. Gatodéco, de 4 à 30 €.

3. Perles gourmandes. Différentes tailles et une foule de couleurs, mates ou nacrées, pour ces billes délicatement sucrées. Sibo-sibon, de 2,70 à 4,90 €.

4. Esprit graffiti. Spray de colorant alimentaire pour « bomber » ses gâteaux de couleurs vives, à main levée ou au pochoir. Wilton, 6,82 €.

5. Verrines comestibles. En fécule de pomme de terre, ces barquettes de saveur neutre sont 100 % mangeables. Do Eat, 14,95 € les 25 pièces.

6. Coupelles en chocolat. Des tulipes en chocolat fin qui attisent la gourmandise remplies d'une mousse, de glace ou d'une salade de fruits. Michel Cluizel, Secrets de Pros, 5,75 € les 4 creusets.

7. Mille morceaux. Éclats de bonbons parfumés aux saveurs d'antan (violette, tatin, coquelicot...). Patisdécor, 3,95 € les 80g.

8. Indispensable chocolat. En copeaux ou en morceaux, noir, au lait ou au caramel, ce chocolat se saupoudre partout, et peut même métamorphoser les tartines. Patisdécor, 2,61 € les 40g.

9. Poudre magique. Soufflez du scintillant sur vos macarons, cupcakes et biscuits avec ces poudres irisées. Patisdécor, env. 3€ les 8g.

10. Déco brillante. Un cœur tendre dans une coque craquante pour ces perles nacrées à parsemer sur vos biscuits. Perles cœur tendre, Vahiné, 2,90 € les 50g. GMS.

11. Effet velours. À base de beurre de cacao, ce spray diffuse d'un geste un effet velours sur vos entremets, mousses et glaces. Spray velours, Patisdécor, 22,69 € les 400 ml.

12. Tombe la neige. Résistant au froid comme au chaud, ne fondant pas sur les pâtisseries, ce sucre blanc offre une touche de féerie immaculée aux décors. Sucre neige, Patisdécor, 6,50 € les 350g.

13. Mignonnes meringues. Tendres sous leur coque croquante, ces mini meringues vanillées sont pratiques pour une déco express et savoureuse. Bonne Maman, 2,30 € les 60g, en GMS.

14. Coques arc-en-ciel. 12 couleurs et 12 saveurs différentes pour ces petites coques croquantes de macarons qui donnent de la vivacité aux desserts. Picotti-picotta, 4 € les 30 coques.

Adresses p. 98

3

4

5

6

9

10

11

14

P' tits loups

Pour occuper et régaler vos enfants pendant les vacances d'hiver, voici quatre recettes rigolotes et faciles à réaliser avec eux. Miam !

Recettes et réalisation Spy & Co. Stylisme Sandrine Angel.

Fantaisie pour goûters de Noël

Photo enfant : Bill Kingston / StockFood/Studio X

GRRRRRRR !

MERVEILLEUX OURS BLANC AU CHOCOLAT

POUR 15 PIÈCES
Préparation : 40 min
Attente : 1 h

• 30 mini meringues à la vanille (Bonne Maman) • 150 g de chocolat noir • 30 cl de crème fraîche liquide entière • 25 g de sucre en poudre • 1 pincée de vanille en poudre • perles en sucre et cœurs en chocolat (Vahiné) • noix de coco râpée.

MATÉRIEL : **poche + douille lisse 8 mm • batteur électrique • spatule souple • spatule plate en inox.**

LA GANACHE : portez à ébullition 15 cl de crème. Versez-la en 3 fois sur le chocolat finement râpé. Mélangez doucement jusqu'à obtenir une ganache bien lisse. Couvrez et réservez 1 h au réfrigérateur.

Tournez lentement, en commençant par le centre et en élargissant le mouvement peu à peu vers le bord.

Mettez la ganache dans une poche à douille lisse. Posez 15 meringues à plat sur une plaque recouverte de papier cuisson et garnissez le dôme de chacune de ganache en spirale. Posez une 2e coque de meringue par-dessus. Appuyez très légèrement. Placez 1 h au congélateur pour solidifier le montage. Réalisez à nouveau une spirale de ganache sur le dessus et enrobez-en également le pourtour. Lissez à la spatule pour affiner la couche et placez au réfrigérateur.

Fouettez la crème liquide bien froide en chantilly, à petite vitesse. Dès qu'elle est mousseuse, ajoutez-y le sucre et la vanille. Continuez jusqu'à ce que la crème tienne aux branches du fouet. Avec la spatule en inox, prélevez une noix de crème fouettée et étalez-la tout autour du merveilleux, en commençant par les côtés. La couche de crème ne doit pas être trop épaisse mais doit enrober toute la surface. Terminez en nappant le dessus et le dessous. Saupoudrez de noix de coco râpée et décorez de perles et de cœurs en chocolat pour simuler un ours polaire ou un bonhomme de neige.

Soulevez avec précaution chaque gâteau avec la spatule et placez-le sur une coupelle.

ASTUCE

Pour que les coques garnies restent bien droites, placez-les sur des petits verres ou des tasses à café.

P' tits loups

+ RIGOLO

Pour un cake en forme de petite maison, coupez de larges parts et saupoudrez le dessus d'une épaisse couche de sucre glace pour imiter la neige sur un toit.

SPECUL'HOUSE CAKE

POUR 6 ENFANTS
Préparation : 15 min
Cuisson : 30 min

• 12 biscuits speculoos • 2 gros œufs (125 g) • 90 g de sucre roux • 1 cuil. à soupe de pâte à tartiner aux speculoos • 125 g de beurre • 10 g (pour le moule) • 120 g de farine • 1 cuil. à café rase de levure chimique • 1/2 gousse de vanille • 1 pincée de fleur de sel.
MATÉRIEL : moule à cake étroit (28 cm x 5 cm) • fouet • spatule.

Préchauffez le four à 170 °C (th. 5/6). Réduisez 4 spéculoos en poudre. Mélangez avec la farine, la levure et une pincée de sel. Détaillez le beurre en dés. Faites-le fondre doucement dans une petite casserole. Beurrez et farinez le moule.
Mélangez les œufs, le sucre, la pâte à tartiner. Ajoutez les graines de la 1/2 gousse de vanille et fouettez 1 min. Incorporez le beurre fondu tiède puis le mélange de poudres en plusieurs fois. Versez 1/3 de la pâte dans le moule, disposez 3 spéculoos entiers, recommencez et terminez par le dernier 1/3 de pâte. Saupoudrez de 2 biscuits réduits en poudre. Enfournez et faites cuire 30 min. Laissez tiédir et démoulez le cake sur une grille. Servez avec de la pâte à tartiner aux speculoos ou de la confiture.

Pour que le cake ait une belle forme, façonnez la surface en passant la lame d'un couteau beurrée sur toute sa longueur au bout de 10 min de cuisson.

BLONDIE CHEMINÉE ET SON PÈRE NOËL

POUR 16 PIÈCES
Préparation : 20 min
Cuisson : 20 min

COINCÉ !

LE BISCUIT : 100 g de chocolat blanc • 75 g de beurre + 15 g pour le moule • 2 œufs • 100 g de cassonade • 1 sachet de sucre vanillé • 100 g de farine • 1 cuil. à café de levure chimique • 50 g de noix de pécan.
LE PÈRE NOËL : 100 g de pâte d'amande • colorant alimentaire rouge.
FINITION : 50 g de sucre glace • 1 cuil. à café de blanc d'œuf • le jus d'1/2 citron • 1 stylo gel doré (ScrapCooking).
MATÉRIEL : moule carré de 16 cm de côté • fouet • spatule.

Concassez grossièrement les noix de pécan. Tamisez la farine avec la levure. Beurrez le moule et tapissez-le de papier cuisson également beurré. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
Faites fondre le chocolat cassé en morceaux au bain-marie. Lissez-le. Fouettez le beurre mou avec le sucre et le sucre vanillé. Incorporez 1 œuf et la moitié de la farine. Fouettez bien puis incorporez le 2e œuf et le reste de farine, toujours en fouettant jusqu'à ce que la pâte soit homogène. Mélangez-y le chocolat fondu tiède et les noix de pécan. Versez dans le moule et égalisez la surface.
Enfournez et faites cuire 20 min. Démoulez le blondie sur une grille et laissez-le refroidir avant de le découper en 16 carrés.
FINITION : mélangez le sucre glace avec le blanc d'œuf puis incorporez un filet de citron pour obtenir un glaçage bien blanc. Couvrez-en la surface des carrés de biscuit. Laissez sécher.
Façonner des petites boules en pâte d'amande que vous aurez préalablement colorée en rouge et simulez la ceinture avec le stylo doré. Plantez de fins bâtonnets pour faire les jambes. Posez le père Noël tête en bas sur la cheminée !

+ VARIANTE

Remplacez le chocolat blanc par du noir et vous obtiendrez un brownie. Vous pouvez aussi substituer des noisettes aux noix de pécan.

PROMENONS-NOUS...

SAPINS ROCHER NOIX DE COCO

POUR 15 PIÈCES
Préparation : 30 min
Cuisson : 7 min

• 4 blancs d'œufs • 280 g de sucre en poudre • 350 g de noix de coco râpée • 1 cuil. à soupe de compote de pommes • 2 sachets de sucre vanillé • 1quinzaine d'étoiles en sucre.

MATÉRIEL : **poche à douille lisse • fouet • spatule souple et longue en inox.**

Versez les blancs d'œufs, le sucre et le sucre vanillé dans un récipient posé sur un bain-marie. Chauffez tout doucement et fouettez jusqu'à ce que le mélange soit chaud, à peine supportable si vous y trempez le doigt (45 °C). Hors du feu, incorporez la compote de pommes et la noix de coco râpée. Continuez de fouettez vivement pour raffermir la pâte.

Le mélange doit s'amalgamer au bout de 3 ou 4 min environ.

Transvasez-la dans une poche à douille. Recouvrez une plaque de papier cuisson et dressez dessus des boules de pâte de la grosseur d'une prune. Laissez refroidir. Préchauffez le four à 220 °C (th. 7/8).

Après refroidissement, façonnez les boules de pâte entre vos mains légèrement humides pour leur donner une forme de dôme d'environ 6 cm de hauteur : commencez par faire une boule bien régulière puis allongez-la pour la rendre lisse et pointue, comme un sapin.

Enfournez et laissez cuire 3 min. Changez la plaque de sens dans le four pour donner aux rochers une couleur régulière et faites cuire encore 4 min. Laissez les rochers refroidir. Décollez-les puis saupoudrez-les de sucre glace. Piquez 1 étoile au sommet. Ils se conservent 1 semaine au frais dans une boîte hermétique.

+ DÉCOR

Amusez-vous à recréer une forêt de sapins enneigés en plaçant chaque arbre sur un petit disque en chocolat puis sur un socle (ramequin ou moule à tartelette posé à l'envers, par exemple). Disposez le tout sur un plateau.

TRUC DE CHEF

Les rochers congolais doivent être à peine colorés pour rester moelleux à l'intérieur. Veillez à les sortir du four dès que leur pointe est suffisamment dorée.

Les fruits confits de Provence

Découvrez-les ! Confits avec patience dans les règles de l'art, ils ont le vrai goût du fruit juste cueilli. Caroline Mignot.

UN SAVOIR-FAIRE ÉLABORÉ AU FIL DES SIÈCLES

Le confisage, très répandu en Provence depuis le Moyen Âge, est lié à l'importance des vergers dans la région et à la nécessité de conserver les fruits. À cette fin, les Romains les trempaient déjà dans du miel. Cette technique s'est améliorée avec l'introduction du sucre en Europe après les Croisades. C'est ainsi que la « confiture sèche », spécialité d'Apt à cette période, est née. Mais c'est au Moyen Âge que Nostradamus, le célèbre astrologue, consigne sa méthode de cuissons successives dans *Le Traité des Fardements et des Confitures*. Les fruits ainsi confits se conservent toute l'année, sans perte. Cette recette originelle est, aujourd'hui encore, suivie par les meilleurs artisans. Leur savoir-faire perpétue ces trésors du patrimoine provençal que l'on retrouve, bien sûr, parmi les treize desserts de Noël traditionnels.

UN LONG PROCÉDÉ DE TRANSFORMATION DU FRUIT

Depuis 1866, la famille de Pierre Lalimand, un des meilleurs confiseurs de la région qui, hélas, n'en compte plus beaucoup, confectionne avec passion et patience ces fameux fruits confits. Le fruit doit être issu d'une variété plutôt ancienne ; ayant peu subi de transformations, c'est la garantie d'une belle sucrosité. Entre la cueillette et la dégustation, trois mois vont s'écouler. Coupés, pelés ou dénoyautés, les fruits sont d'abord blanchis, c'est-à-dire ramollis à l'eau chaude. Piqués un à un, ils vont ensuite cuire dans de grandes bassines en cuivre remplies de sirop – un mélange d'eau, de sucre et de glucose. L'opération se répète 7 à 8 fois pendant 3 ou 4 semaines et, au fil des temps de cuisson et de repos, le sirop va peu à peu se substituer à l'eau naturelle du fruit et l'imprégner jusqu'au cœur. Avant de faire le bonheur des amateurs, un dernier bain, le glaçage, va le recouvrir d'une fine robe de sucre. Cette dernière touche le rend brillant et surtout absolument pas collant.

LE CANTALOUP, SPÉCIALITÉ DE LA MAISON LILAMAND

Le melon tient le haut du pavé, mais pas n'importe lequel : une variété ancienne, le cantaloup de Provence – Pierre Lalimand a même investi dans des vergers pour disposer de ses propres récoltes. Afin de conserver la jolie forme côtelée du Cantaloup, on le pèle si finement – ce sont les femmes de la maison qui sont dépositaires de ce geste ancestral – que la lame du couteau doit être visible à travers l'écorce. Ainsi, ananas, fraises, abricots, poires, pêches, figues violettes ou de Barbarie se dégustent entiers ou en morceaux. Il y a aussi les articles dédiés à la pâtisserie : aiguillettes d'agrumes, gingembre, cerise, angélique sans oublier les sirops destinés à parfumer les desserts.

Secrets et astuces

● **LE BON CHOIX**
Arôme et souplesse sont les critères de qualité du véritable fruit confit. Un bon produit restitue le goût du fruit fraîchement cueilli et la saveur qui le caractérise.

● **LE SAVIEZ-VOUS ?**
Les petits dés de fruits confits industriels ne sont souvent que des morceaux de navets ou de citres (pastèque cultivée en Provence) colorés et confits qui n'ont que le goût du sucre. Vous les repèrerez à la mention « Végétaux confits » indiquée sur l'emballage.

● **BIEN CONSERVER**
Les fruits confits artisanaux sont naturels et sans conservateurs. Choisissez-les entiers ou en gros morceaux et gardez-les dans un bocal hermétiquement clos, à l'abri de la lumière.

OLIVIER SAUVAGEAU, pâtissier

Originaire de Charente, Olivier Sauvageau n'appréciait pas vraiment les fruits confits avant d'arriver en Provence. Quand il découvre ceux de la maison Lilamand, c'est une révélation et il se promet de les utiliser dès qu'il sera installé. Dans son atelier-boutique de Saint-Rémy-de-Provence, ses cakes aux fruits confits partent comme des petits pains. Et pour cause, le pâtissier ne lésine pas sur la quantité. Son secret réside dans le mélange de 7 ou 8 variétés de fruits : fraises, figues, cerises, ananas, prunes, oranges, citrons avec, parfois, des raisins secs macérés dans un sirop au rhum.

CAKE PUR FRUITS CONFITS

POUR 8 PERSONNES
Préparation : 30 min
Cuisson : 30 min

Détaillez **300 g de fruits confits** en tranches, morceaux et dés. Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). Fouettez **100 g beurre mou** avec **75 g sucre** au batteur jusqu'à ce que le mélange devienne crémeux. Ajoutez **2 œufs** un à un et, tout en continuant de fouetter, incorporez **150 g de farine** tamisée avec **4 g de levure chimique**, jusqu'à obtention d'une pâte lisse et homogène.

Farinez les fruits confits à la main pour éviter qu'ils ne se collent entre eux ou tombent au fond du moule durant la cuisson. Mélangez-les à la pâte en la soulevant avec une spatule. Versez la préparation dans un moule à cake de 28 cm de long, beurré et fariné, enfournez et laissez cuire 30 min. Laissez refroidir le cake avant de le démouler sur une grille.

VARIANTE : vous pouvez faire macérer les raisins secs du cake dans un sirop de sucre parfumé de 2 cuil. à soupe de rhum. Dès que le cake est cuit, arrosez-le de ce sirop réduit. Le cake l'absorbe et reste ainsi bien moelleux.

Adresses p. 98

Photos : Office de tourisme de Saint-Rémy-de-Provence / M. Block, DR, Julien Daguet

Croquez… et c'est tout
le soleil de Provence qui
éclate en bouche !

Exercice de style

Ma maison en pain d'épice

Selon la tradition, pendant l'Avent, en Alsace, la maison en pain d'épice fabriquée avec les enfants fait patienter jusqu'à Noël. Voici notre version, facile à réaliser et à personnaliser. Hansel et Gretel, les héros du conte des frères Grimm, ne sont désormais plus les seuls à avoir une maison entière à dévorer !

Réalisation Virginie Martin. Photos Alain Spy.

LA MAISON EN PAIN D'ÉPICE

POUR UNE MAISON DE 23,5 cm (H) x 14,5 cm (L) + les sujets du décor.
Préparation : 40 min
Repos : 1 nuit
Cuisson : 30 min
Montage : 2 h

LA PÂTE : 250 g de miel de sapin • 125 g de beurre • 75 g de vergeoise blonde • 1 œuf • 500 g de farine • 1/2 cuil. à soupe de levure • le zeste d'un citron • le zeste d'1/2 d'orange • 1 cuil. à soupe de poudre à pain d'épice (anis, gingembre, muscade, clou de girofle).
LE GLAÇAGE : 200 g de sucre glace • 1 blanc d'œuf • le jus d'1/2 citron.
LE DÉCOR : 150 g de pâte d'amande blanche pour fixer les sujets.
MATÉRIEL : robot ménager • double décimètre • poche à douille de 2 mm • emporte-pièces en forme de sapin et de bonhomme • 2 plaques de cuisson • grille.

Préparation de la pâte

1. Préparez et pesez tous les ingrédients.
2. Mixez par petites impulsions 150 g de farine avec le beurre bien froid coupé en cubes jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
3. Mélangez dans un saladier le reste de farine, le sucre, les épices, les zestes d'agrumes, le sel et la levure.
4. Incorporez dans cette poudre le mélange farine-beurre.
5. Fouettez l'œuf avec le miel jusqu'à ce qu'il soit mousseux.
6. Incorporez-y peu à peu le mélange poudreux de l'étape 3 en tournant vivement jusqu'à obtention d'une boule de pâte.
7. Recouvrez la pâte de film alimentaire et placez au froid 30 min.

Le secret pour obtenir une belle pâte sablonneuse : le beurre doit être bien froid.

LA CONSISTANCE AD HOC

Pour que le décor adhère bien au biscuit, la consistance du glaçage royal est primordiale. Le cordon de glaçage ne doit pas être liquide, une certaine pression doit au contraire être exercée pour le faire sortir. Quant à la pâte d'amande, malaxez-la et formez-en des boulettes pour coller les sujets sur le socle.

Découpe de la maison

1. Divisez la pâte en 2 portions et étalez-en une aux dimensions de votre plaque de cuisson sur une épaisseur de 5 mm.
2. Disposez-y différentes pièces du patron et découpez la pâte à la cote. Utilisez la place libre pour détailler des sujets de décor.
3. Retirez la pâte superflue.
4. Placez les éléments obtenus sur la plaque de cuisson.
5. Amalgamez les chutes de pâte et la moitié réservée pour pouvoir étaler à nouveau.
6. Recommencez l'opération de façon à avoir la totalité des morceaux de la maison.

Farinez bien votre plan de travail, les chutes se détacheront mieux et vos découpes seront plus nettes.

Un patron sur mesure

Faites un gabarit des principaux éléments de la maison dans du papier cuisson avant de vous lancer dans la découpe de la pâte. Nous vous proposons 2 tailles de maison :

– PETITE. La façade : 21 cm (H) – 14 cm sans le triangle du pignon – x 10,5 cm (L).
Les 2 murs de côté : 14 cm (H) x 8 cm (L).
Les 2 pans du toit : 11 cm (H) x 14 cm (L).

– GRANDE. La façade : 23,5 cm (H) – 16 cm sans le triangle du pignon – x 14,5 cm (L).
Les 2 murs de côté : 16 cm (H) x 15 cm (L).
Les 2 pans du toit : 13,5 cm (H) x 17 cm (L).

La quantité d'ingrédients indiquée au début de la recette est valable pour les 2 tailles de maison. Si vous faites la petite, il vous restera juste un peu plus de pâte pour réaliser le décor. Si vous faites les 2, augmentez les proportions de 2/3 seulement.

Cuisson et assemblage

1. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6) et faites cuire 10 min. La pâte doit avoir une belle couleur dorée.

2. À la sortie du four, lorsque le pain d'épice est encore mou, disposez les éléments de la maison sur une planche à découper et replacez les gabarits sur chacun.

Attention ! La pâte gonfle en cuisant, ce qui déforme les bords.

Rectifiez les bords avec un couteau s'ils ne sont pas parfaitement droits car les murs doivent être bien d'équerre pour un assemblage réussi.

3. Laissez les biscuits sécher toute une nuit sur une grille avant de les assembler.

LE DÉCOR :

4. Mélangez le sucre glace avec la moitié du blanc d'œuf battu. Ajoutez quelques gouttes de jus de citron pour obtenir une pâte épaisse et collante.

5. Remplissez la poche à douille et tracez de jolies formes décoratives à votre guise sur les biscuits.

L'ASSEMBLAGE :

6. Collez les murs entre eux en déposant un cordon de glaçage aux angles. Aidez-vous d'une boîte comme support, le temps que la colle prenne.

7. Laissez sécher au moins 1 h avant de coller le toit.

8. Lorsque la colle a bien pris, placez la maison sur un plateau et saupoudrez-la d'une bonne couche de sucre glace pour faire comme de la neige.

LONGUE CONSERVATION

Si vous résistez à la tentation, vous pourrez admirez votre maison en pain d'épice pendant 15 jours avant d'y croquer : elle se conservera sans problème à température ambiante.

10 idées avec

Ne manquez pas la datte !

Tout en douceur et en saveur réconfortantes, elle est imbattable pour faire oublier les rigueurs de l'hiver et donner aux desserts un petit je-ne-sais-quoi oriental. Valérie Bestel

1 Bricks aux dattes et au miel

Dénoyautez 250 g de dattes, mixez-les dans le bol d'un robot avec 250 g de cerneaux de noix, 125 g de sucre et 1/2 cuil. à café de cannelle moulue. Pliez 1 feuille de brick en deux. À une extrémité, déposez 2 cuil. à soupe de farce et repliez en triangle. Soudez avec un peu de blanc d'œuf battu. Formez 9 autres triangles identiques et faites frire dans de l'huile chaude env. 3 min de chaque côté pour qu'ils soient dorés. Égouttez sur du papier absorbant. Dégustez trempés dans du miel chauffé et parfumé de fleur d'oranger.

2 Cake aux dattes et aux oranges confites

Battez 3 œufs. Fouettez avec 150 g de sucre puis incorporez 175 g de farine semi-complète (T80) et 1/2 sachet de levure chimique. Ajoutez 125 g de beurre fondu et mélangez à 12 dattes hachées, 75 g d'écorces d'orange confites et 75 g de pignons de pin. Versez dans un moule à cake beurré et faites cuire 45 min au four préchauffé à 180 °C (th. 6).

3 Glace aux dattes

Portez à ébullition 40 cl de lait et 20 cl de crème fraîche. Fouettez 3 jaunes d'œufs avec 90 g de sucre. Versez dessus le lait bouillant en 3 fois et en fouettant. Faites épaissir sans bouillir, en remuant. Ajoutez 15 dattes hachées et 1 cuil. à soupe de sirop de dattes. Placez 6 h au froid. Faites prendre en sorbetière.

4 Salade d'agrumes

Émincez dans la longueur une quinzaine de dattes dénoyautées. Mettez-les dans une casserole avec 25 cl d'eau, 2 cuil. à soupe de sucre et un sachet de thé Earl Grey. Portez à ébullition, jetez le sachet de thé et poursuivez la cuisson 5 min. Épluchez à vif 2 pomelos roses et 3 oranges. Arrosez avec le sirop de dattes encore chaud et réservez 2 h au réfrigérateur.

Éliminez la fine peau des quartiers d'agrumes.

5 Triffle aux spéculoos

Dénoyautez 20 dattes et mettez-les dans une casserole avec 1 cuil. à café de gingembre frais râpé, 1 filet de jus de citron et 10 cl d'eau. Couvrez et laissez cuire 7 min en remuant de temps à autre. Mixez et laissez refroidir. Émiettez grossièrement 10 speculoos. Répartissez dans 4 verres, recouvrez avec 500 g de fromage blanc et nappez de coulis de dattes. Servez sans attendre.

6 Crumble pommes-dattes

Épluchez 6 pommes, éliminez le cœur et coupez-les en dés. Mélangez avec 15 dattes hachées et répartissez dans un plat. Malaxez du bout des doigts, 100 g de farine avec 80 g de beurre, 80 g de poudre de noisettes, 80 g de cassonade, 1/2 cuil. à café de cannelle moulue et 2 pincées de sel. Répartissez ces miettes sur les fruits et faites cuire 25 min au four préchauffé à 180 °C (th. 6).

Photocuisine

Toutes ces recettes sont pour 4/5 personnes.

7 Far oriental

Battez 3 œufs avec 100 g de sucre. Incorporez 150 g de farine et 1 sachet de sucre vanillé. Portez à ébullition 75 cl de lait entier et versez sur la préparation aux œufs en fouettant. Éparpillez 200 g de dattes dénoyautées dans un plat beurré. Versez la pâte dessus et faites cuire 45 min au four préchauffé à 180 °C (th. 6). Servez tiède ou froid.

8 Moelleux aux dattes

Dénoyautez 250 g de dattes, mettez-les dans une casserole avec 30 cl d'eau et portez à ébullition. Hors du feu, laissez-les se réhydrater 10 min puis mixez. Faites fondre à feu très doux 75 g de beurre dans 100 g de miel. Versez dans un saladier. Ajoutez 3 œufs battus puis incorporez 175 g de farine et 1 sachet de levure chimique. Mélangez jusqu'à obtenir une pâte lisse. Ajoutez-y la purée de dattes. Versez dans un moule à manqué beurré et faites cuire 35 min dans le four préchauffé à 180 °C (th. 6).

9 Tartelettes aux fruits secs

Découpez 12 disques de pâte sablée et garnissez-en des mini moules à tarte. Piquez le fond avec une fourchette et faites cuire 15 min au four à 180 °C (th. 6). Faites un caramel avec 200 g de sucre. Hors du feu, versez 20 cl de crème fraîche. Mélangez à feu doux et ajoutez 150 g de dattes hachées, 150 g de noisettes et 150 g de noix. Laissez cuire 5 min. Laissez tiédir et garnissez les moules.

Gare aux projections ! Procédez avec précaution.

10 Barres de céréales

Préchauffez le four à 170 °C (th. 5/6). Faites fondre 100 g de beurre avec 60 g de cassonade et 60 g de miel. Ajoutez 250 g de flocons d'avoine, 100 g de dattes hachées, 30 g de pistaches et 30 g de cranberries séchées. Répartissez dans un moule antiadhésif carré ou rectangulaire, tassez bien et enfournez. Laissez cuire 20 min. Coupez en barres et laissez refroidir avant de démouler.

Variations gourmandes

TRUCS EN +

Présentez votre boule garnie sur un support improvisé, verrine ou petit pot en verre de crème dessert.
Pour offrir votre boule dans une boîte, prévoyez une dimension d'environ 15 cm de côté.

La boule en chocolat
SIGNÉE NICOLAS BERNARDÉ

Parmi les pêchés mignons de notre grand pâtissier, les gâteaux de voyage à emporter et / ou à offrir, tiennent une place de choix. Cette notion de cadeau lui a inspiré sa série Boules de Noël en chocolat. Un dessert de fête convivial qui fait vibrer les papilles !

Réalisation Martine Soliman et Gwenaëlle Leprat. Photos Alain Spy.

Lattes Pascal

NICOLAS BERNARDÉ
MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE PÂTISSIER-CONFISEUR, La Pâtisserie du Samedi, La Garenne-Colombes (92).

Le *maestro*, Meilleur Ouvrier de France et Meilleur Chef du Monde, vient de créer pour les fêtes des boules de Noël en chocolat. Il nous guide pour en réaliser une à la maison. La surface, ornée d'une foison de délices, est une provocation à la gourmandise. Tel celui d'une vraie boule de Noël, l'intérieur est creux : libre à chacun de le garnir de petits chocolats, d'orangettes, de pâtes de fruits...

Noël, pour moi, exhalera toujours un parfum d'orange. J'aime aussi la cannelle, l'anis étoilé, le vin chaud. J'ai voulu rappeler toutes ces saveurs dans une profusion de gourmandises qui nous rapproche de la symbolique des treize desserts de Provence.

Je prépare la boule avec un chocolat noir de couverture, le Samana de République dominicaine, cru caractérisé par sa légèreté et ses notes tourbée, florale et fruitée.

L'astuce, pour obtenir une surface lisse et brillante est de passer un coton démaquillant sec à l'intérieur du moule avant d'y verser le chocolat. Cet étonnant résultat est dû à l'effet de l'électricité statique.

Aucun souci pour le démoulage, en cristallisant, le chocolat se rétracte et se démoule tout seul.

Au fil des saisons, je prépare avec amour mes fruits confits ce qui demande beaucoup de travail. En ce moment, ce sont les clémentines de Corse, les oranges, les marrons... Pour l'écorce confite, j'aime utiliser la navel, très parfumée et à la peau généreuse.

Je trouve d'extraordinaires amandes du côté de Perpignan, mais elles sont assez chères. J'utilise donc plutôt celles d'Espagne et de Californie qui sont aussi très bonnes.

L'idée d'offrir la boule n'exclut pas celle du partage. Après le repas, il suffit d'un petit coup de fourchette pour la briser et tout le monde peut piocher parmi les morceaux.

Un dessert préparé avec le cœur sera toujours meilleur qu'un autre, même si la technique et la recette sont identiques !

Ma variation

Vous pouvez décorer votre boule gourmande de manière plus sobre mais plus précieuse : petits sablés maison couverts de poudre scintillante – or, argent ou bronze – ; mendiants tout légers d'un petit diamètre ; amandes ou noisettes caramélisées ou, tout simplement, avec des perles ou des étoiles en sucre. Pour encore plus de surprise, vous pouvez garnir l'intérieur de la boule, de gourmandises, avant d'en souder les demi-sphères.

BOULE DE NOËL EN CHOCOLAT, FRUITS CONFITS ET GOURMANDISES

POUR 6/8 PERSONNES
Préparation : 2 h
Attente : 12 h + 1 h (cristallisation de la boule)

MATÉRIEL : 1 moule demi-sphère, diam de 14 cm (2 si possible pour gagner du temps de préparation).

LA BOULE DE NOËL EN CHOCOLAT : 500 g de chocolat de couverture, noir de préférence, à 70% de cacao (Valrhona par exemple).

LA GARNITURE

AMANDES CARAMÉLISÉES : 150 g de sucre • 150 g d'amandes en bâtonnets ou effilées • sel.

ÉCORCE D'ORANGE CONFITE : (pour 150 g environ) : 1 orange • 200 g de sucre • sel.

PETITES GOURMANDISES : 100 g de pruneaux ou d'abricots secs • le chocolat qui reste après la réalisation de la boule.

DÉCOR : 3 bâtons de cannelle et 3 anis étoilé (badiane).

LES AMANDES CARAMÉLISÉES : faites bouillir 5 cl d'eau avec une pincée de sel et le sucre. Faites cuire les amandes dans ce sirop en remuant jusqu'à ce que le mélange prenne une couleur ambrée. Versez immédiatement sur une plaque froide recouverte de papier cuisson. Séparez aussitôt en petits tas en forme de bâtonnets avec une spatule pour qu'ils ne se collent pas. Laissez durcir.

L'ÉCORCE D'ORANGE CONFITE : coupez une orange en 4 et prélevez les écorces. Faites-les bouillir dans 50 cl d'eau salée. Jetez cette première eau et portez à nouveau 50 cl d'eau à ébullition avec le sucre et les écorces. Laissez refroidir. Recommencez 2 fois dans la journée. Le lendemain, recommencez 3 fois jusqu'à ce que l'écorce soit confite. Égouttez-la. Coupez 3 quartiers en dés. Gardez le 4e entier pour la décoration.

LA BOULE EN CHOCOLAT : faites fondre le chocolat très doucement au micro-ondes en le mélangeant toutes les 30 secondes jusqu'à ce que sa texture soit lisse. Remplissez le moule à ras bord. Reversez le chocolat dans un bol puis retournez le moule sur une feuille de papier cuisson pour laisser s'écouler l'excédent de chocolat. Laissez cristalliser le chocolat qui tapisse le moule 10 à 15 min. Répétez cette opération une seconde fois pour obtenir une épaisseur de chocolat de 1 à 1,5 mm.

LES GOURMANDISES : faites doucement fondre le chocolat récupéré au micro-ondes, comme pour la boule. Incorporez des dés d'écorces d'orange, de pruneaux ou d'abricots. Formez des petits tas sur une plaque froide recouverte de papier cuisson. Laissez durcir avant de décoller.

L'ASSEMBLAGE : chauffez légèrement une poêle à sec. Hors du feu, posez-y chaque coque quelques secondes pour en ramollir le bord. Assemblez les 2 coques pour les souder puis posez la boule sur une assiette. Laissez durcir.
Procédez de même pour ramollir les gourmandises sur une face afin de les coller sur la boule. Utilisez le chocolat fondu pour faire adhérer les autres éléments de décor. Laissez sécher au moins 1 h.

En Suède, toutes les occasions sont bonnes pour savourer un petit en-cas. Anna Nordenmark nous invite au café de l'Institut suédois de Paris pour découvrir les douceurs dégustées lors de ces moments de partage privilégiés. Chacune a son histoire !

Caroline Mignot.

7 merveilles de Suède

1 Les 7 petits gâteaux

À la maison ou au bureau, en Suède, la journée est traditionnellement ponctuée de *fika*, pauses autour d'un café accompagné de gourmandises. Si l'on reçoit des invités, on a coutume de servir 7 petits gâteaux : une brioche, une génoise garnie de fruits et des sablés à la confiture, au caramel, à la vanille et au chocolat. La pâte est préparée avec du sel de bois de renne ou *hjorthornssalt* en suédois, c'est-à-dire du carbonate d'ammonium (sorte de levure chimique proche du bicarbonate de sodium) qui donne une agréable texture friable aux biscuits.

2 Glögg

Ce vin chaud aux épices se déguste dès le premier dimanche de l'Avent, si bien qu'à l'arrivée de Noël, les Suédois en sont rassasiés ! Il en existe trois sortes : une sans alcool, préparée à partir de sirop de cassis, une autre légèrement alcoolisée et une dernière, beaucoup plus corsée. On le déguste avec des raisins secs et des amandes effilées. Après une bonne matinée à la patinoire, quand il fait nuit à 15 h, on apprécie fort ce délicieux vin chaud devant un feu de cheminée, rapporte Anna.

3 Le sirop de fleur de sureau

En plein cœur de Stockholm, il est facile de se rendre à vélo en quelques minutes dans un parc. Selon la saison, on peut y cueillir des baies ou des champignons. En mai, quand les sureaux fleurissent, les Suédois adorent faire du sirop avec leurs petites fleurs blanches. Au bois de Vincennes, à Paris, ils abondent aussi et le fils d'Anna en rapporte en sortant de l'école. Les fleurs macérées dans du sirop de sucre et de l'acide citrique donnent un sirop excellent dans un grand verre d'eau ou dans du vin blanc.

4 Kanelbullar

Chaque jour d'ouverture du Café Suédois, Anna prépare des brioches à la cannelle. Quand un touriste suédois franchit la porte, c'est souvent la première chose qu'il réclame. Selon la légende, l'Église suédoise donnait pour consigne de faire cuire en permanence des *kanelbullar* pour que les passants égarés retrouvent leur chemin en suivant leur parfum. Tout le monde en prépare, en Suède, ainsi que du pain fait maison. D'ailleurs, avoir son propre levain est très à la mode. À Stockholm, il existe même des pensions qui en assurent la garde lorsque l'on part en vacances !

5 Lussekatter

Les brioches au safran se dégustent le 13 décembre, jour de la sainte Lucie, ou la nuit précédente, l'une des plus longues de l'année. Pour chasser la peur, Lucie apportait de la lumière dans les maisons avec une couronne de bougies. La pâte levée des *lussekatter*, en forme de S, simple ou double, est parfumée au safran ce qui leur donne une intense couleur or évocatrice de la richesse et de la lumière tant désirées en cette austère période d'avant Noël.

6 Semla

C'est le gâteau emblématique du Carême. Mais la plupart des Suédois ont oublié cette tradition et dégustent le *semla* dès le 25 décembre. Une pâte levée, parfumée à la cardamome, avec laquelle on forme des boules que l'on fait cuire au four. On découpe un chapeau sur le dessus, on évide l'intérieur et on garnit de pâte d'amande et de chantilly avant de replacer le chapeau. Le *semla* s'accompagne souvent de lait chaud. Au Café Suédois, les clients le réclament systématiquement pour Mardi gras et les week-ends d'avant Pâques.

ANNA NORDENMARK, SUÉDOISE D'ORIGINE, a ouvert un très joli café au sein de l'Institut suédois, dans le Marais, à Paris, il y a une dizaine d'années. Dans un décor simple ou sur la terrasse de la cour pavée, on déguste à midi une soupe ou un sandwich à base de pain maison et, tout au long de l'après-midi, des brioches à la cannelle, des biscuits et, bien sûr, du café...

7 Pepparkakkor

Ces biscuits aux épices, très prisés à Noël, servent même de décor au sapin. Faite d'épices moulues – cannelle, clou de girofle, gingembre –, de farine, de bicarbonate, de beurre, de sucre et de mélasse, la pâte doit pousser toute une nuit au frais. On en prélève ensuite des morceaux que l'on étale, découpe à l'emporte-pièces et fait cuire 4 min au four. Les formes sont diverses : personnages, chevaux, cochonnets, étoiles, sapins... On peut même construire une maison en biscuits que l'on colle avec du sucre brûlé.

Photos A.SPY

Adresses p. 98

Pour Noël, abonnez-vous à **Pâtisserie**

Plus de **40%** de réduction

Et recevez le moule à charnière !

Quiches, tartes, cheesecakes…
Démoulez parfaitement vos plus belles réalisations grâce à ce moule.

- Diamètre : 24 cm • Matière : 100% silicone
- Adapté pour les cuissons au four avec marque-part (8 parts)

Photo non contractuelle Studio Bm

1 an de Pâtisserie (4 n°)..... 15,60 €
+ le moule à charnières ..... 13,90 €
~~29,50 €~~

Pour vous 19 €

Abonnez-vous… c'est facile !

A retourner dans une enveloppe sans l'affranchir à Cuisine Actuelle - Libre réponse N°80363 - 62069 Arras Cedex 9 ou au 0 826 963 964 (0,15€/min.)

❒ **Oui, je profite de votre offre :**

1 an d'abonnement à Pâtisserie (4 n°) + le moule à charnière pour 19€ seulement au lieu de ~~29,50€~~*, soit plus de 40% de réduction !

Je joins mon règlement par chèque à l'ordre de Cuisine Actuelle.

*Prix de vente au numéro.**Facultatif. Photos non contractuelles. Offre réservée aux nouveaux abonnés en France métropolitaine, valable 2 mois dans la limite des stocks disponibles. Délai de livraison du premier numéro et du moule : 4 semaines environ après enregistrement de votre règlement. Possibilité d'acheter le moule seul pour 13,90€ + 4,90€ de frais de port. Les informations ci-dessus sont indispensables au traitement par PRISMA MEDIA de votre abonnement. A défaut, votre abonnement ne pourra être mis en place. Ces informations sont communiquées à des sous-traitants pour la gestion de votre abonnement. Par notre intermédiaire, vous pouvez être amenés à recevoir des propositions des partenaires commerciaux du groupe PRISMA MEDIA. Si vous ne le souhaitez pas, vous pouvez cocher la case ci-contre ❒. Vous disposez d'un droit d'accès, de rectification et d'opposition pour motifs légitimes aux informations vous concernant auprès du groupe PRISMA MEDIA.

Mes coordonnées ❒ Mme ❒ Mlle ❒ M.

PAT08P

Nom

Prénom

Adresse

Code postal Ville

Téléphone** Date de naissance**

E-mail : @

❒ Je souhaite être informé(e) des offres commerciales du groupe PRISMA MEDIA et de celles de ses partenaires.

Je peux aussi m'abonner sur **www.prismashop.cuisineactuelle.fr**

L'atelier

Leçons filmées
Les caramels au chocolat à la fleur de sel **P. 78**
Les zestes d'agrumes confits **P. 85**
La confiture de lait **P. 90**

Ça va mieux en le disant
Vos questions, nos réponses **P. 79**

10 trucs pour réussir
Secrets de grands chefs **P. 80**

Tout savoir sur...
Le caramel **P. 82**

Shopping
Coulis et sauces sucrées **P. 84**

Les produits essentiels
Chocolat blanc, pistache, lait et crème de coco **P. 86**

Guide d'achat
Des ustensiles au top ! **P. 88**

Lexique **P. 91**

Stylisme Sandrine Angel

LEÇON FILMÉE

Les caramels au chocolat à la fleur de sel

Des petits carrés de douceur au chocolat fondants au palais… Quelle bonne idée gourmande à offrir ! À condition, toutefois, de ne pas craquer et de réussir à les garder jusqu'au jour J !

POUR 20 BONBONS
Préparation : 30 min
Cuisson : 10 min
Attente : 2 h + 24 h

- 40 g de chocolat noir à 60 % de cacao
- 170 g de sucre
- 20 g de beurre
- 20 cl de crème fleurette
- 1 pincée de fleur de sel.

MATÉRIEL : **moule en silicone 20 empreintes à mini financiers • thermomètre à sonde • spatule • fouet • papier cristal.**

1

Pesez tous les ingrédients. Râpez finement le chocolat en détaillant le bord de la tablette avec un long couteau à lame large. Coupez le beurre en dés. Portez la crème à ébullition. Versez le sucre dans une casserole.

2

Laissez le sucre fondre à feu très doux sans trop remuer. Lorsque la consistance devient sirupeuse, augmentez le feu et mélangez avec le fouet jusqu'à obtenir un caramel d'une belle teinte auburn. Hors du feu, versez avec précaution la crème chaude en un mince filet tout en fouettant.

Attention aux éclaboussures ! Versez la crème peu à peu et par petites quantités à la fois.

3

Remettez la casserole sur le feu et, toujours en mélangeant, chauffez à nouveau. Mesurez la température avec le thermomètre et, dès que le mélange caramel-crème atteint 116 °C, retirez la casserole du feu avant d'ajoutez le chocolat et le beurre. Mélangez bien.

4

Dès que la préparation est bien lisse, homogène et brillante, ajoutez la fleur de sel et versez rapidement dans les empreintes du moule. Laissez refroidir 2 h, couvrez d'un film puis laissez durcir 24 h au frais. Démoulez les caramels et enveloppez-les dans du papier cristal. Conservez les caramels au frais dans une boîte hermétiquement fermée.

PAS DE MOULE ?

Tapissez de film étirable un plat d'environ 25 cm x 13 cm, de façon à obtenir à peu près 1 cm d'épaisseur de préparation de caramel au chocolat. Démoulez la plaque de caramel en tirant simplement sur le film puis, à l'aide d'un couteau bien affûté, détaillez-la en rectangles, en carrés ou en toute autre forme.

Recette, réalisation, photos Spy & Co.

Chaque fois que je tente de préparer des œufs à la neige, ça ne fonctionne pas : mes blancs sont complètement raplapla !

Commencez par fouetter les blancs doucement pendant 1 à 2 min. Accélérez petit à petit jusqu'à ce qu'ils soient mousseux, en incorporant le sucre dès début pour éviter qu'ils ne retombent. Sachez aussi qu'ils doivent toujours cuire à basse température, dans un liquide (eau ou lait) porté à très léger frémissement – à l'œil, la surface du liquide doit à peine bouger. Essayez aussi au micro-ondes, ça marche très bien : placez une boule de blanc dans un petit bol humidifié au pinceau et faites cuire 10 secondes à pleine puissance.

Ça va mieux en le disant...

Vous avez des questions ? Nous avons les réponses.

Dans toutes les recettes, je trouve que la quantité de chocolat indiquée pour réaliser les décors est très importante. Pour quelle raison ?

Il est toujours plus aisé de tempérer une grande quantité de chocolat et l'utilisation en est ensuite plus facile : on doit remplir un grand moulage de chocolat pour que celui-ci soit bien uniforme. Si on le verse en quantité suffisante sur une feuille de rhodoïd, on obtient facilement une couche fine en l'étalant avec une spatule. En faible quantité, il durcit trop vite et l'on n'a pas le temps de le travailler ni d'y découper des formes.

Est-il possible de réaliser un sorbet sans sorbetière ?

Oui, il existe une technique facile grâce à l'ajout d'un blanc d'œuf battu en neige : vous versez la préparation dans un plat creux, en métal de préférence, que vous placez au congélateur. Dès qu'elle commence à prendre en glace, vous mixez la préparation jusqu'à ce qu'elle soit lisse et mousseuse.

Lorsque des paillettes apparaissent dans votre préparation, c'est le signe qu'elle se transforme en glace.

Vous la remettez ensuite au congélateur et, dès qu'elle commence à se solidifier, vous y incorporez un blanc d'œuf battu en neige. Vous pouvez désormais réserver ce sorbet au froid jusqu'au moment de la dégustation, il ne s'y formera plus de cristaux et il restera bien souple et agréable en bouche.

Pour réaliser le fameux beurre noisette, comment faut-il faire ?

Faites chaffez du beurre dans un récipient large, sur feu moyen. Dès qu'il mousse, il se met à chanter et, dès qu'il s'arrête de chanter, il prend une couleur brun clair et dégage une odeur de noisette : il est prêt. Il faut aussitôt stopper la cuisson en le versant à travers une passoire fine dans un récipient froid. Incontournable dans le financier, vous pouvez l'utiliser dans d'autres gâteaux pour un goût inimitable de biscuit à l'ancienne.

Comment réussir un beau glaçage sur ma bûche au chocolat ?

Oubliez la spatule ! Posez votre bûche sur une grille, au-dessus d'un plat. Versez suffisamment de glaçage – qui doit être à la bonne température, entre 30 et 35 °C – directement sur le dessus de la bûche en effectuant des allers et retours pour la napper entièrement. Le glaçage va inévitablement couler sur les côtés et les recouvrir. Procédez rapidement pour éviter l'effet de couches successives.

De quelle façon faire des dés de mangue présentables sans trop de perte ?

Tenez la mangue debout, pédoncule vers le haut. Coupez 1 tranche de chaque côté du noyau – il mesure environ 2 cm d'épaisseur – pour obtenir 2 coques. Posez-les à plat et pratiquez des entailles nettes en forme de quadrillage dans la chair de chacune sans entamer la peau. Faites ensuite saillir les dés de chair en exerçant une légère pression sur la face externe des coques, côté peau. Il vous suffit alors de les sectionner à la base avec un couteau pour les récupérer sans les abîmer.

Mes brioches ne gonflent pas suffisamment à la cuisson. Qu'est-ce qui ne va pas ?

Brioches, pains au lait, babas et autres desserts bien gonflés nécessitent l'emploi de levure de boulanger fraîche mais, attention, elle est très vorace ! Pour une utilisation optimale, ne la placez jamais trop tôt en contact direct avec le sel et le sucre car elle en est très friande et risque de s'activer aussitôt, empêchant votre gâteau de se développer correctement à la cuisson parce qu'elle aura déjà épuisé son potentiel actif. Pensez donc toujours à mélangez le sel et le sucre à la farine avant d'ajouter la levure.

Je n'ose jamais présenter de quenelles de sorbet sur mes desserts car leur forme est la plupart du temps ratée. Comment dois-je m'y prendre ?

Commencez par sortir la glace du congélateur et par la mettre au réfrigérateur 1 h avant la réalisation de vos quenelles. Elle doit être crémeuse, ni trop dure ni trop molle. Trempez une cuillère dans de l'eau chaude, secouez-la pour évacuer l'excédent d'eau et plongez-la dans la glace pour la remplir. Remontez ensuite la cuillère en raclant doucement le bord du pot afin que la glace tourne sur elle-même dans la cuillère et se lisse contre la paroi. Posez la cuillère dans le creux de votre main : grâce à la chaleur dégagée, la quenelle se détache toute seule.

Photos A.S.

10 TRUCS pour tout réussir

Tout connaître des secrets des grands chefs, vous en rêvez ? Eh bien, Pâtisserie Cuisine Actuelle l'a fait pour vous. Voici les conseils et astuces, testés et approuvés, qu'ils ont bien voulu nous confier.

1 Halte aux projections

Le mixeur plongeant, c'est très pratique et essentiel en pâtisserie pour émulsionner quantité de crèmes qui deviennent ainsi bien plus légères. Mais... revers de la médaille, quel nettoyage après ! Pour remédier à ce désagrément et mixer en toute tranquillité, posez le pied du mixeur dans le récipient qui contient la crème et couvrez ce dernier d'un film alimentaire divisé en 2 parties. Terminé les projections...

2 Fondue de beurre

Beaucoup de préparations de pâte à gâteaux nécessitent un ajout de beurre fondu. Cela paraît très simple au premier abord mais, en fait, il ne s'agit pas de le faire simplement fondre dans une poêle, par exemple. Non, il faut d'abord le couper en dés, mettre ceux-ci dans une petite casserole et faire chauffer à feu très doux. Quand la moitié du beurre a fondu, sortez la casserole du feu et mélangez bien jusqu'à ce que tout soit parfaitement liquide.

3 Gare à la catastrophe !

Si vous avez prévu de fins décors en caramel sur votre jolie bûche, ne les disposez surtout pas dessus avant de la glisser au réfrigérateur, et encore moins au congélateur car le caramel ne supporte pas l'humidité. Seuls des lambeaux de décors mous et coulants subsisteraient et, quasiment liquéfié, le caramel tacherait, voire s'imprégnerait sur toute la surface de votre bûche. Conservez vos décors à part, dans un endroit sec, jusqu'au dernier moment.

4 Une belle tranche

Découper un ananas en belles tranches bien régulières n'a rien de compliqué lorsque l'on maîtrise le bon geste : commencez par couper bien droit la base et le sommet du fruit avec un grand couteau – il est primordial qu'il soit bien aiguisé. Poser l'ananas debout et retirez l'écorce en coupant de haut en bas. Suivez la forme légèrement courbe du fruit et n'ayez pas peur de bien entamer la chair pour éliminer les « yeux ». Détaillez-le ensuite en tranches plus ou moins fines selon l'utilisation que vous allez en faire puis retirez le cœur avec un emporte-pièce : le trou sera parfait. Et voilà, c'est simple finalement !

5 Une température constante

Le chocolat tempéré s'utilise rapidement car, dès qu'il refroidit trop, c'est fini ! Si vous avez décidé de réaliser une pluie d'étoiles, essayez cette méthode assez efficace : maintenez le chocolat à bonne température en glissant le récipient dans le four préchauffé à 50 °C. Bien sûr, il faut quand même le surveiller et lui imposer quelques allers-retours indispensables à un beau résultat entre le four et le plan de travail.

Pensez aussi à mélanger le chocolat à la spatule avant chaque utilisation.

ISTL / StockFood S/Studio X

6 Sécurité absolue

Si vous craignez que votre couronne des rois se rétracte à la cuisson pour ne plus former qu'un petit pain, simplifiez-vous la vie et soyez tranquillisé en plaçant un cercle à pâtisserie suffisamment haut dans le creux que vous aurez formé. Choisissez-le d'un diamètre légèrement inférieur à celui du creux. Pensez à bien le beurrer au préalable et, bien sûr, disposez-le avant de faire reposer la pâte.

7 Vite fait, bien fait !

Lorsque vous devez attendre que votre crème pâtissière soit froide pour lui incorporer de la chantilly, gagnez du temps en l'étalant dans un grand plat recouvert de film alimentaire dépassant largement des bords. Repliez directement sur la crème et placez au réfrigérateur. Elle refroidira très vite et vous n'en perdrez pas une miette car elle se décollera du film sans dommage grâce à cet empaquetage. C'est ainsi que tous les pâtissiers procèdent. Faites-leur confiance...

8 Un profil soigné

Vos mini tartelettes au chocolat, à l'orange ou aux fruits secs caramélisés servies en mignardises seront du plus bel effet sur le buffet si le fond de pâte est parfaitement net. Pour y parvenir, divisez la pâte en plusieurs portions et placez-les au réfrigérateur. Vous les sortirez au fur et à mesure de l'utilisation. Bien froide, la pâte s'étale beaucoup plus aisément et il est facile de garnir le moule.

Une pâte étalée bien froide, c'est la garantie d'un résultat impeccable.

9 Réussite assurée

Un cupcake qui se respecte doit être un plaisir pour les yeux... et c'est du pochage de la crème que tout dépend. Pour ne pas rater cette étape, la crème – une chantilly au mascarpone, par exemple –, doit être bien froide avant le garnissage. Donc, aussitôt préparée, glissez-la dans la poche à douille et laissez en attente au réfrigérateur jusqu'au dernier moment. Sans plus aucune manipulation, la crème restera bien ferme et formera une jolie spirale.

10 Bien meilleure...

Chacun sait que plus la crème anglaise cuit lentement et, surtout, longtemps, plus elle est soyeuse. Mais pour en accentuer au maximum l'onctuosité et favoriser la diffusion des arômes, les pâtissiers vous diront de la préparer la veille pour la laisser reposer.

TOUT SAVOIR SUR le caramel

Si les rayons du soleil avaient un goût, ce serait assurément celui du caramel ! Blond, doré ou ambré, il est tellement tentant qu'il est impensable de s'en passer. Il suffit juste de ne pas se laisser impressionner et d'apprendre à le préparer. Valérie Bestel.

Il ne cuit pas, il a durci trop vite, il est très amer, je me suis brûlée... Les premières expériences dans l'élaboration du caramel ne sont pas toutes heureuses. D'une nature instable, capricieuse, susceptible même, il demande un peu de technique pour être maîtrisé. Inutile de s'angoisser, mieux vaut, pour l'apprivoiser, connaître les règles de sa préparation. On se rend compte alors qu'il n'y a aucun mystère et qu'il est inratable !

LE BON INGRÉDIENT

Ce qu'il vous faut ? Du sucre et... c'est tout ! Certains pâtissiers recommandent le sucre en morceaux, réputé plus pur, car il arrive que celui en poudre contienne des antiagglomérants – silice ou amidon – qui pourraient perturber la cuisson. La présence d'additifs est alors signalée sur l'étiquette du produit. Toutefois, dans la plupart des cas, le sucre en poudre ne pose aucun problème. Il est par ailleurs possible de faire un caramel avec du sucre roux mais, là encore, les résidus auxquels il doit sa couleur peuvent compromettre la réussite de la préparation ; et comme il est déjà ambré à l'origine, la maîtrise de la caramélisation est moins aisée.

SANS EAU, POUR LES PROS

D'un point de vue chimique, le sucre a toujours besoin d'eau, même en très petite quantité, pour se transformer en caramel. Dans le cas d'un caramel dit « à sec », le sucre ne fait que capter des molécules d'H_2O présentes dans l'air. Il cuit vite, alors, et une fois la coloration commencée, il faut savoir réagir rapidement et au bon moment pour éviter qu'il ne brûle. En revanche, il y a peu de risque pour que le sirop de caramel cristallise. Une méthode à privilégier si l'on est pressé, déjà un peu expérimenté et amateur de caramel plutôt foncé.

AVEC DE L'EAU, POUR DÉBUTER

En ajoutant de l'eau au sucre, la cuisson sera plus lente, plus progressive et, par conséquent, plus facile à contrôler. Pour prévenir efficacement la cristallisation du sucre en cours de cuisson, on lui ajoute au départ un anti-cristallisant : filet de jus de citron ou de vinaigre au goût neutre – de cidre ou d'alcool – ou, comme les pros, du glucose. En ce qui concerne les proportions recommandées pour un caramel classique, comptez un tiers du poids de sucre en eau (soit, par exemple, 100 g d'eau et 300 g de sucre). Cette méthode moins stressante est idéale si l'on cherche à obtenir un caramel plutôt clair pour napper gâteaux et entremets, par exemple.

PLUS OU MOINS FONCÉ

Trop pâle, le caramel n'a aucune saveur ; trop sombre, il devient amer et perd une partie de son pouvoir sucrant. D'autre part, sa consistance est aussi liée à sa cuisson : plus il est clair, plus il est fluide. Comment être sûr qu'il a atteint la bonne couleur ? En complément de vos yeux, utilisez votre nez ! Dès que l'agréable arôme qui lui est propre s'en dégage, votre caramel est à point. Attention, il faut savoir qu'il continue à cuire encore quelques instants après l'extinction du feu. Il est donc nécessaire d'anticiper l'arrêt de la cuisson en trempant immédiatement le fond de la casserole dans de l'eau froide pour stopper net le processus.

DES IDÉES POUR DÉCORER

Brillant, transparent, il fait de l'effet et apporte une touche d'élégance aux desserts. Pour commencer, le plus facile est encore de l'étaler finement sur une feuille de papier sulfurisé puis de le casser en éclats dès qu'il a durci. Essayez aussi de dessiner des spirales sur du papier sulfurisé en faisant couler le caramel en mince filet à l'aide d'une cuillère à soupe. Guère plus ardu, faites couler du caramel de la même façon sur des moules demi-sphères retournés ou sur le dos d'une louche afin d'obtenir de jolis dômes grillagés.

Non seulement ce grand séducteur a du goût mais il a le don de rendre beau tout ce qu'il accompagne.

ET EN VERSION LIQUIDE ?

Pratique à avoir sous la main pour napper des crêpes, une île flottante ou décorer une glace, le caramel liquide peut, bien sûr, être préparé à la maison, sans les additifs indésirables que l'on peut trouver dans les flacons du commerce. Faites un caramel doré avec 200 g de sucre,

+ PARFUMÉ

Dès que vous avez stoppé la cuisson du caramel, vous pouvez le parfumer selon votre goût avec du jus d'orange, de clémentine ou de quelques gouttes d'un sirop de fleurs.

Photos: A. SPY

5 astuces pour réussir sa cuisson

1 COMMENCEZ PAR CHOISIR UNE CASSEROLE à fond épais et bien plat, adaptée au volume de sucre et, surtout bien propre. En effet, ce sont les impuretés apportées par le récipient, les spatules ou les cuillères qui font cristalliser le sucre.

2 PRÉPAREZ LE CARAMEL EN PETITE QUANTITÉ à la fois, vous aurez ainsi le temps de l'utiliser en totalité avant qu'il ne durcisse complètement.

3 SI VOUS CHOISISSEZ LA VERSION AVEC EAU, versez celle-ci dans la casserole avant le sucre. Sans eau : répartissez le sucre en une couche plane et régulière, non pas en pyramide.

4 CHAUFFEZ D'ABORD DOUCEMENT le mélange sucre-eau-anti-cristallisant jusqu'à ce que le sucre soit entièrement dissous. Augmentez aussitôt l'intensité du feu à moyen/fort, le sucre ne caramélisant qu'à haute température.

5 NE REMUEZ JAMAIS LE SUCRE avec une cuillère lorsqu'il fond, le risque de le faire prendre en masse serait alors inévitable. Si nécessaire, contentez-vous de secouer légèrement la casserole pour homogénéiser la coloration.

1 cuil. à soupe de jus de citron et 1 cuil. à soupe d'eau. Hors du feu, ajoutez 12,5 cl d'eau en vous protégeant des projections et faites fondre à nouveau à feu doux en mélangeant. Attendez qu'il refroidisse avant de le mettre en bouteille. Il restera fluide pendant plusieurs semaines.

PAS DE PANIQUE POUR LE NETTOYAGE!

À la fin de la préparation, casserole et ustensiles semblent vitrifiés par une pellicule extrêmement dure qui promet un nettoyage laborieux. En réalité, il suffit de porter de l'eau à ébullition dans la casserole pour dissoudre rapidement le caramel et d'y plonger ensuite les ustensiles maculés. Si rien ne presse, laisser tremper une nuit dans une bassine d'eau chaude est tout aussi efficace. Au réveil, tout le sucre aura fondu. Magique!

Sauces très au parfum

Coulis de fruits et sauces sucrées sont inbattables pour mettre vos créations en valeur… ou en cacher les petites imperfections ! Laissez-vous tenter par leurs nappages colorés et parfumés. Catherine Lamontagne

Accompagnement classique des desserts les plus variés, les coulis sont obtenus soit en laissant cuire lentement des fruits avec du sucre, soit par simple mixage du fruit nature avec quelques gouttes de jus de citron ou d'alcool. Issus de fruits rouges – fraises, framboises, groseilles… – ou de fruits dorés – abricots, poires, mirabelles… –, les coulis nappent avec succès entremets, laitages, glaces, gâteaux ou salades de fruits, créant harmonies ou contrastes tant visuels que gourmands.

Froides ou chaudes, les sauces sucrées peuvent concurrencer la confiture sur les gaufres et les crêpes. Dans des préparations comme la crème anglaise, n'hésitez pas à les enrichir d'une pointe d'alcool ou d'épices et à les parfumer, selon votre goût, d'une touche de café, de menthe ou de sirop de rose. Le plus simple des gâteaux prendra alors une vraie personnalité. Quant aux sauces au chocolat, elles sont souvent décevantes. Optez donc toujours pour un chocolat noir d'excellente qualité et servez votre sauce à la temperature idéale, entre 30 °C et 40 °C, vous limiterez les risques.

Enfin, pensez à elles quand votre cake se démoule mal, que votre panna cotta fait triste mine ou que vos boules de glace manquent de peps. En deux coups de cuillère à soupe, le décor sera posé et la gourmandise honorée.

UN BON TUBE

La douceur du lait et l'onctuosité du caramel au beurre salé unies dans une même pâte. À laisser couler sur les tartines, les crêpes, une demi-poire ou à glisser dans un chou.

Tartines & Desserts, Régilait, 2,90 € le tube de 300 g, en GMS.

OR NOIR

Avis aux amateurs ! Ce coulis de réglisse vaut d'être découvert pour son fondant, sa vraie puissance et sa longueur en bouche. Divin sur une salade d'orange ou de pêche, une glace à la pistache ou une panna cotta à la vanille.

Coulis de réglisse, Pit & Pat, 5,50 € le flacon de 240 g, sur leur site.

DOUCEUR VANILLÉE

Indispensables au congélateur. Ces 4 sachets individuels de crème anglaise onctueuse et bien vanillée font merveille dans les moëlleux au chocolat, les tartes fines et les gâteaux de riz.

Crème anglaise, 2 € les 200 g, Picard surgelés.

MERCI SUZETTE

Mariage réussi entre la douceur d'un coulis d'orange et la puissance du Grand-Marnier pour ce fameux classique qui va si bien aux crêpes et à la glace au chocolat.

Suzette, Glozek, 3,20 € le pot de 100 g, épiceries fines et sur leur site.

AU PLUS PRÈS DU FRUIT

Même en pleine saison, on se délecte de ce coulis fraise et fraise des bois. Au milieu de l'hiver, quel bonheur d'en napper laitages et entremets. La version mûre-cassis et framboise est tout aussi bonne. *Coulis, Rians, 3,30 € le flacon de 170 g, rayon frais GMS.*

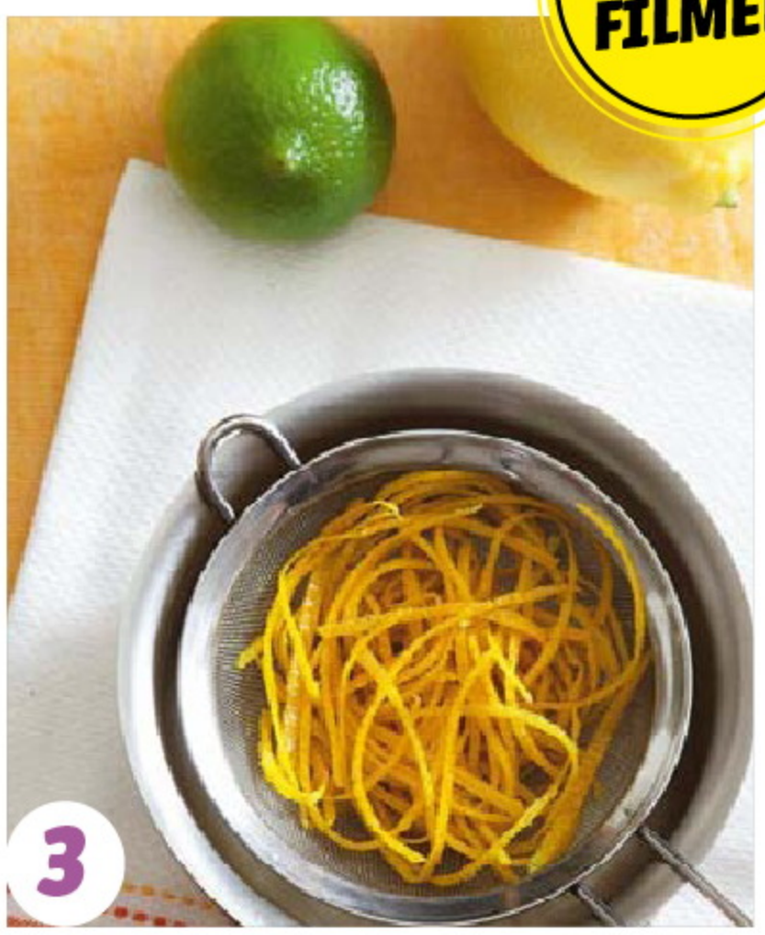
DR.

Adresses p. 98

LEÇON FILMÉE

Les zestes d'agrumes confits

Douce et parfumée, cette gourmandise acidulée est encore meilleure préparée maison. Orange ou citron, elle tonifie et ensoleille nos desserts hivernaux préférés.



Préparation : 15 min
Cuisson : 15 min
Attente : 2 h

- agrumes non traités : citron vert, citron jaune, orange ou pamplemousse... • sucre.

MATÉRIEL : **couteau d'office • économe.**

1

Rincez et séchez les agrumes. À l'aide d'un économe, prélevez de haut en bas des bandes de peau sans entamer la peau blanche, très amère. Placez-les 2 h dans un bol d'eau froide.

2

Égouttez les bandes de peau puis émincez-les très finement en bâtonnets le plus réguliers possible, c'est-à-dire en « julienne ».

3

Mettez cette julienne dans une petite casserole d'eau froide, portez à ébullition, égouttez aussitôt et rafraîchissez sous l'eau froide. Recommencez l'opération 2 fois, avec départ à l'eau froide et en rafraîchissant les zestes après ébullition à chaque fois. Égouttez les zestes.

On doit ébouillanter les zestes, c'est-à-dire les « blanchir », 3 fois de suite afin d'éliminer toute amertume.

4

Pesez les zestes et comptez le même poids en sucre. Versez-le dans une petite casserole. Ajoutez les zestes et couvrez d'eau juste à hauteur. Portez à ébullition, baissez le feu puis laissez frémir et confire à feu doux jusqu'à ce que l'eau soit évaporée. Retirez les zestes confits et laissez-les tiédir dans une coupelle. Réservez au sec et utilisez-les dans les 48 h.

À SAVOIR

Il est essentiel de laisser confire les zestes sur un feu très doux, jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides, et de veiller à la cuisson du sirop : il ne doit pas épaissir trop vite et encore moins se transformer en caramel.

CONSEIL

Glissez des zestes dans la pâte d'un biscuit moelleux, une crème au chocolat, une glace ou parsemez-en une tarte ou une salade de fruits...

Recette, réalisation, photos Spy & Co.

Les produits essentiels

Chocolat blanc, pistache, lait et crème de coco : trois délices à la forte personnalité qui apportent une note exotique, du caractère et beaucoup de douceur à nos desserts d'hiver.

Valérie Bestel

Le chocolat blanc

Son goût subtil et sa belle teinte ivoire le rendent précieux dans les desserts élégants mais son vrai plus est d'apporter, de manière insoupçonnable, du corps et du fondant à tout ce qui ressemble à une crème, une pannacotta ou une mousse, cheesecake compris.

RÉSERVÉ AUX ENFANTS ?

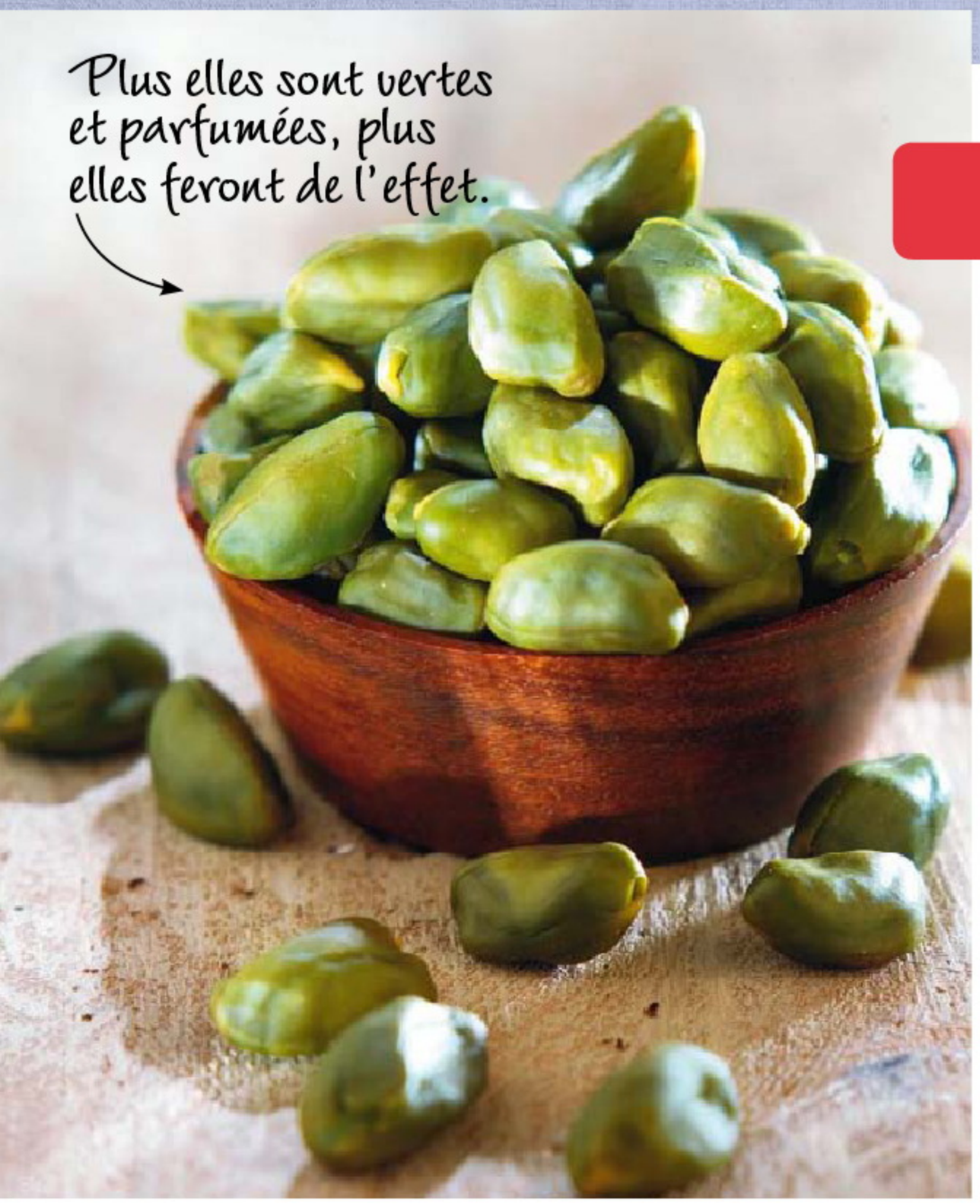
C'est la réputation qu'il a encore maintenant, entretenue pendant des années par le fait que les produits étaient particulièrement bas de gamme et clairement orientés vers une clientèle jeune ou peu avertie, à grand renfort d'emballages au graphisme régressif.

C'EST QUOI ?

Contrairement aux autres chocolats, il ne contient pas un gramme de poudre de cacao mais seulement le beurre de la fève dont il est particulièrement bien pourvu. À cela s'ajoute, bien sûr, du sucre mais aussi du lait en poudre et parfois aussi de la vanille.

LE BON CHOIX

La législation impose qu'il contienne au moins 20 % de beurre de cacao mais les marques destinées aux professionnels – Valrhona, Barry… –, seules à être précises sur ce point, affichent plutôt entre 29 et 35 % de beurre de cacao. Différence notable quand on sait que cette matière grasse est particulièrement chère.
La teneur en lait est également primordiale car c'est ce qui lui donne son goût. Les plus élevées tournent autour de 25 à 30 %.



La pistache

Avec son goût si particulier et sa couleur verte, elle évoque les glaces de notre enfance, bien souvent, hélas ! riches en colorants et en arômes artificiels. Redécouvrons-la au naturel.

LES MEILLEURES PROVENANCES

Depuis quelques années, les États-Unis sont entrés en concurrence avec l'Iran dans le domaine de la culture des pistaches. Bien implantées dans les grandes surfaces, les pistaches américaines sont assez douces, voire trop fades pour certaines. Tout comme l'Iran, la Grèce et la Turquie produisent des graines de qualité mais les plus exceptionnelles proviennent de Sicile, de la région de Bronte très exactement, une ville située au pied de l'Etna. Celles-ci détiennent une AOP et sont mondialement connues pour l'intensité de leur arôme et celle de leur couleur émeraude qu'elles restituent dans les desserts.

ENTIÈRE OU EN PÂTE

Les pistaches entières permettent de mettre à profit leur croquant ainsi que de les torréfier, ce qui accentue leur parfum. Il est aussi possible de les utiliser pour en faire une pâte maison d'excellente qualité. Si vous n'avez besoin que d'une petite quantité, achetez un produit prêt à l'emploi, car il n'est guère facile d'en mixer finement moins de 100 g.

LE BON CHOIX

Les pistaches de Bronte étant très chères et peu distribuées, on peut se rabattre sur celles d'Iran ou de Turquie, en veillant à ce qu'elles soient bien vertes et assez grosses.

Lait et crème de coco

Issus de la cuisine indienne ou asiatique, ils s'intègnent désormais à des desserts qui n'ont rien d'exotique et remplacent la crème fraîche tout en donnant une touche d'originalité.

COMMENT C'EST FAIT ?

Rien à voir avec l'eau de coco, liquide translucide contenu dans la noix fraîche. Lait et crème sont préparés en broyant la pulpe de noix de coco mûre avec de l'eau.

CRÈME OU LAIT

Il n'existe pas de législation qui les différencie. On est seulement en droit d'attendre que la première soit plus épaisse que le second. C'est d'ailleurs souvent le cas, non parce que la crème contient davantage de pulpe mais parce qu'elle est rendue plus onctueuse à l'aide d'épaississants. Attention, le lait de coco est bien moins fluide que le lait de vache et ressemble plutôt à de la crème liquide.

AVEC OU SANS ADDITIFS ?

Certaines marques en affichent jusqu'à 5, ce qui semble beaucoup pour un produit *a priori* si simple. Des émulsifiants et des stabilisants qui permettent d'obtenir une consistance homogène, des épaississants pour accentuer l'onctuosité et des conservateurs qui ne conservent pas grand chose – qu'elle soit conditionnée en brick ou en boîte métallique, c'est une préparation stérilisée qui s'en passe fort bien – mais préservent plutôt la couleur qui, sans cela, a tendance à tourner au grisâtre.

LE BON CHOIX

Dans tous les cas choisissez un produit riche en pulpe, environ 70 % ou plus, pour assurer une saveur bien présente. Pour un gâteau, préférez un produit 100 % naturel. Peu importe qu'il soit d'une blancheur éclatante ou pas car, pour un dessert comme la panacotta où la couleur est mise en valeur, ce sont le lait ou la crème qui doivent être bien blancs.

Photos : StockFood, Photocuisine

Des ustensiles au top!

Parce qu'ils font gagner du temps, qu'ils sont efficaces et increvables, 8 petits ustensiles vraiment utiles qui n'encombrent pas les tiroirs en vain.

Valérie Bestel

Contrairement aux plats salés que l'on peut facilement confectionner avec un minimum de matériel pour un résultat parfaitement honorable, la pâtisserie ne s'accomode ni de l'à-peu-près ni d'ustensiles médiocres ou mal adaptés. Le but du jeu n'est pas d'investir dans quantité de gadgets mais, au contraire, de choisir les quelques basiques indispensables dont vous aurez le plus souvent besoin. Parfois chers en comparaison de ce que l'on peut trouver dans les solderies, ces ustensiles doivent posséder des qualités techniques irréprochables et être judicieusement pensés pour une utilisation «les mains dans la pâte». Sans oublier qu'il faut qu'ils soient faciles à nettoyer dans les moindres recoins... et solides!

Pour la vie

Inusable, ce fouet de 27 cm aux branches assez fermes et bien espacées est le spécialiste des préparations fluides comme la pâte à crêpes. Toutefois, les pâtes plus fermes ne lui posent aucun problème. Particulièrement robuste, il est garanti à vie.

• *Fouet en inox, 21,90 €, Rösle.*

Peintre du dimanche

Tout petit prix pour ce duo de pinceaux en silicone à poils souples qui passe au lave-vaisselle, bien sûr. Deux tailles : large (6 cm) pour dorer d'un seul geste des petites brioches ; étroit (2 cm) pour une utilisation plus précise.

• *Pinceaux à pâtisserie Envis, 2,99 € les deux, Ikea.*

Rouleau de pro

Pareil à celui des pâtissiers, il est en hêtre, grand format et bien lourd, ce qui réduit les efforts à fournir et, comme il n'a pas de poignées, la pression est bien mieux répartie sur la pâte qui s'étale sans se déformer. À fariner légèrement pour le rendre totalement incollable.

• *Rouleau à pâtisserie, 22 €, De Buyer.*

Bien assis

En inox, ce grand bol pâtissier est pourvu d'un fond en silicone qui lui évite de déraper. Très pratique pour battre des œufs en neige ou poser une mandoline en toute sécurité. On aime aussi son rebord évasé et son bec pour bien verser sans en mettre à côté. Vendu avec un couvercle, intéressant pour garder sans soucis la pâte à crêpes au frais.

• *Bol pâtissier avec couvercle (diam. 24 cm), 30 €, Baumalu chez Kookit.*

C'est râpé !

Oubliez toutes vos râpes antérieures car celles-ci sont à nulle autre pareilles. Extrêmement tranchantes et ergonomiques, elles râpent très finement et de façon différente en fonction de leur relief. À acheter de préférence par 2 pour râper des épices ou des agrumes et obtenir des copeaux (chocolat, noix de coco...).

• *Zesteur Elite, 22,95 € et râpe Gourmet coupe large, 28,95 €, Microplane.*

Fouetter, râper, peler, rouler... Il n'y aura plus moyen de vous arrêter !

« LA » spatule

En silicone premium de haute qualité, très résistant à la chaleur, cette maryse à bords souples mélange et racle les parois à la perfection, tout en préservant les revêtements antiadhésifs. Moulée d'un seul tenant, elle n'offre aucun abri aux bactéries assurant ainsi une hygiène sans faille.

• *Maryse en silicone, 8,50 €, Mastrad.*

Serial éplucheur !

La quantité ne lui fait pas peur et il pèle les pommes à la chaîne en un temps record. Cette version qui se fixe au plan de travail par un étau est bien plus stable que les modèles à ventouse. Indispensable pour tous les fans de tartes et de compotes.

• *Pèle-pomme, 16,90 €, Tompress.*

Adresses p. 98

L'atelier

LEÇON FILMÉE

La confiture de lait

Avec son agréable consistance de miel épais et son bon goût de caramel, servez ce confit de lait au petit déjeuner en guise de confiture sur de grandes tranches de pain bis.

1

2

3

4

POUR 1 POT DE 50 CL
Préparation et cuisson : 1 h

• 1 litre de lait entier • 300 g de sucre • 1 gousse de vanille • 1 pincée de bicarbonate alimentaire (au rayon sels des GMS).

MATÉRIEL : **pot à confiture à fermeture hermétique • cuillère en bois.**

1

Dans une grande casserole à fond plat et épais, versez le sucre. Ajoutez une pointe de couteau de bicarbonate – il va favoriser une belle coloration sans trop laisser caraméliser – et versez le lait. Mélangez bien avec une cuillère en bois.

2

Fendez la gousse de vanille dans la longueur. À l'aide d'un couteau d'office, récupérez les petites graines et faites-les tomber directement dans le lait. Portez à ébullition.

Grattez la gousse avec légèreté pour ne pas arracher les fibres.

3

Baissez le feu et laissez frémir et réduire tout doucement en remuant régulièrement. Au bout de 40 min environ, quand le mélange s'épaissit et commence à se colorer, remuez sans cesse pour qu'il ne brûle pas ni n'attache au fond de la casserole. Au besoin, n'hésitez pas à baisser le feu.

4

15 min après, dès que le mélange devient brun doré et prend la consistance du caramel mou, retirez du feu et versez dans le pot. Laissez refroidir. Fermez hermétiquement le pot et placez-le au réfrigérateur.

TRUC EN +

• La confiture ne doit pas trop brunir à la cuisson. Fiez-vous plutôt à sa couleur qu'à sa texture pour la stopper – elle doit rester encore un peu fluide – car en refroidissant, elle va épaissir.
• À consommer dans la limite d'un mois après sa réalisation.

Recette, réalisation, photos Spy & Co.

Lexique

C

CITRON CAVIAR Fruit brun poussant à l'état sauvage dans les forêts australiennes. Seule sa pulpe, constituée de perles translucides et croquantes, au goût de citron, avec de légères notes de pamplemousse, se consomme. Elle est d'un bel effet et très vivifiante utilisée telle quelle sur un dessert chic aux agrumes.

COLLER Incorporer de la gélatine, préalablement ramollie dans de l'eau froide puis bien essorée, dans une préparation afin qu'elle prenne de la consistance et se raffermisse au cours de son refroidissement.

CORNER Racler le fond d'un récipient à l'aide d'une corne ou d'une maryse afin de perdre le minimum de préparation lors du transvasement.

CRÈME MONTÉE SOUPLE Crème liquide entière battue au fouet jusqu'au stade du début de l'épaississement afin de l'aérer. Elle ne doit pas être trop ferme sinon elle risque de tourner en beurre et de devenir trop compacte pour être incorporée à d'autres préparations.

d

DÉCUIRE Ajouter un liquide – eau, crème lait – dans une cuisson de sucre comme, par exemple, de l'eau dans un caramel destiné à la préparation d'une crème renversée, ou même durant la cuisson du sirop pour le ramener à une température inférieure.

F

FÈVE TONKA Graine d'un fruit originaire du Venezuela que l'on trouve principalement en Amérique du Sud. D'un noir profond et brillant, elle a une forme oblongue de 3 à 4 cm de long. Sa saveur très aromatique et indéfinissable fait penser à un mélange d'amande, de vanille, et de cannelle qui peut rappeler l'odeur du fameux petit pot de colle blanche de notre enfance. On l'utilise avec parcimonie, râpée et infusée dans les préparations de crème.

9

GRAISSER Incorporer du sirop de glucose ou un autre agent anticristallisant dans un sirop de sucre durant sa cuisson pour l'empêcher de cristalliser. Indispensable pour la réalisation de pièces en sucre tiré.

m

MONTER AU RUBAN Fouetter suffisamment une préparation pour que, soulevée avec un fouet ou une spatule, elle retombe sur elle-même comme un ruban plié.

MUSCOVADO Sucre de canne complet, non raffiné, provenant principalement de l'île Maurice. De couleur brun foncé, légèrement collant, au goût typique de réglisse très prononcé, il est apprécié pour son côté exotique, naturel et sa richesse en sels minéraux.

P

PECTINE NH substance gélifiante naturelle provenant de différents fruits – pomme, coing, raisin - ajoutée dans certaines préparations, principalement les purées de fruits et les nappages, pour les solidifier. Elle donne une consistance ferme et brillante tout en ayant une texture agréable en bouche. Elle a aussi pour avantage de supporter plusieurs gélifications successives. Toujours l'incorporer mélangée à du sucre pour éviter les grumeaux.

S

SUCRE NEIGE Poudre à l'apparence de sucre glace dont l'avantage est d'être insoluble à l'humidité et de résister partiellement à la chaleur. On l'utilise en saupoudrage sur tout type de desserts qui peuvent ainsi conserver un aspect neigeux, même placés au froid.

t

TORREFIER Faire griller au four des fruits secs – amandes, noisettes, pistaches, pignons, etc-, des grains de café ou du chocolat, afin d'en développer pleinement les arômes.

V

VANNER Mélangez une crème au fouet ou à la spatule durant son refroidissement afin de conserver son homogénéité et d'empêcher la formation d'une peau à la surface.

Y

YUZU Agrume originaire de Chine mais emblématique du Japon. Son délicieux parfum, situé entre mandarine, citron et citron vert, est très puissant. Dans cet agrume tout est bon mais on utilise principalement son jus et son écorce râpée ou confite pour créer de très jolis accords dans des desserts telle la tarte au citron, par exemple.

Un amant, on le remplace. Un papier on le recycle.

La force de tous les papiers, c'est de pouvoir être recyclés au moins cinq fois en papier. Cela dépend de chacun de nous.
www.recyclons-les-papiers.fr

Tous les papiers ont droit à plusieurs vies.
Trions mieux, pour recycler plus !

La presse écrite s'engage pour le recyclage des papiers avec Ecofolio.

ecofolio

Desserts express

8 RECETTES EN 15, 20, 30 MIN MAX

15 min BRIOCHE GLACÉE À LA SICILIENNE

30 min CRÊPES À LA CONFITURE

15 min MILK-SHAKE DES ÎLES

15 min ORANGES À L'ORIENTALE

Bernhard Winkelmann, Valérie Lhomme / StockFood, Photocuisine / Sucré Salé

CRÊPES À LA CONFITURE

Recette pour 4 personnes

• 2 gros œufs • 25 cl de lait • 80 g de beurre • 150 g de farine • 2 sachets de sucre vanillé • 1/2 sachet de levure chimique • 1 pot de confiture de fruits rouges.

Faites fondre 20 g de beurre. Versez la farine tamisée dans un saladier, creusez un puits et cassez-y les œufs. Ajoutez le sucre vanillé, la levure chimique et le beurre fondu refroidi.
Mélangez au fouet et versez le lait peu à peu. La pâte obtenue doit être bien lisse et coulante.

Si la pâte fait des grumeaux, passez-la au tamis. Détendez-la avec 2 ou 3 cuil. à soupe d'eau si elle est trop épaisse.

Faites cuire les crêpes 1 min sur chaque face dans une grande poêle chaude enduite d'un peu de beurre fondu.
Empilez-les au fur et à mesure sur une assiette posée au-dessus d'un bain-marie pour les gardez au chaud.
Garnissez-les au dernier moment d'une grosse cuillerée de confiture de fruits rouges.

+ HIVERNAL

Remplacez la confiture de fruits rouges par de la crème de marrons ou une compote de pommes bien épaisse.

BRIOCHE GLACÉE À LA SICILIENNE

Recette pour 4 personnes

• 4 petites brioches au sucre • 200 g de pâte à tartiner au cacao • 25 cl de crème glacée à la vanille • 3 cuil. à soupe de lait.

Fouettez la pâte à tartiner avec le lait pour l'assouplir puis transvasez-la dans une poche à douille équipée d'une douille cannelée. Gardez-la au frais jusqu'au moment de la dégustation.
Façonnez 4 boules de crème glacée puis aplatissez-les d'un coup de spatule pour obtenir 4 palets. Gardez-les au froid.
Coupez en 2 horizontalement chaque petite brioche puis toastez ces moitiés dans un grille pain.
Garnissez le bas des brioches avec les palets de crème glacée et coiffez-les d'un cordon de crème au cacao. Posez les chapeaux et dégustez bien vite.

+ GOURMAND

Cachez des framboises ou des petites fraises au creux des brioches entre la crème glacée et la crème au cacao.

ORANGES À L'ORIENTALE

Recette pour 4 personnes

• 6 oranges • 1 sachet de sucre vanillé • 2 cuil. à soupe de miel • 1 pincée de cannelle en poudre.

Pelez 4 oranges. Coupez-les en rondelles puis disposez-les sur le fond d'un plat. Pressez les 2 oranges restantes. Faites chauffer leur jus avec le miel et le sucre vanillé.
Versez le jus bouillant sur les tranches d'orange. Couvrez et réfrigérez jusqu'au moment de la dégustation.
Servez les oranges dans des petites coupelles, répartissez dessus le jus parfumé et, juste au dernier moment, saupoudrez de cannelle.

+ VITAMINÉ

Réalisez cette recette en mélangeant tous les agrumes de la saison : oranges, pamplemousses jaunes et roses, clémentines... Vous obtiendrez ainsi un joli dessert coloré et excellent pour la santé.

MILK-SHAKE DES ÎLES

Recette pour 4 personnes

• 4 bananes mûres • 1 citron • 25 cl de sorbet à la noix de coco • 25 cl de lait très froid • 1 pincée de vanille en poudre.

Pressez le citron pour en extraire le jus. Pelez les bananes et coupez-les en tronçons.
Réunissez dans un blender ou dans la cuve d'un robot électrique, les bananes et le jus de citron. Faites tourner pour les réduire en purée. Ajoutez le sorbet, le lait et la vanille puis faites tourner à nouveau pour obtenir un beau velouté.
Versez aussitôt dans de jolis verres hauts et dégustez avec une paille.

Placez les verres au congélateur 30 min avant la dégustation, le milk-shake conservera sa fraîcheur plus longtemps.

+ SAVEUR

Ajoutez le zeste du citron finement râpé dans la préparation. Pour plus d'exotisme, vous pouvez aussi ajouter celui d'un citron vert.

Recettes : Monique Mourgues

Desserts express

8 RECETTES EN 15, 20, 30 MIN MAX

30 min GÂTEAU AU YAOURT PROVENÇAL

20 min CRÈME 3 SAVEURS CARAMÉLISÉE

30 min PETITS SABLÉS À LA FRAMBOISE

20 min POP-MOUSSE

A.Spy, Jan-Peter Westermann / StockFood, EricFenot / StockFood, Photocuisine

CRÈME 3 SAVEURS CARAMÉLISÉE

Recette pour 4 personnes

• 3 jaunes d'œufs • 30 cl de crème liquide • 50 g de sucre • 2 cuil. à soupe de cassonade • 25 g de Maïzena • 1/2 gousse de vanille • 5 capsules de cardamome • 1 cuil. à soupe de grains de café.

Concassez grossièrement les grains de café. Écrasez les capsules de cardamome pour en libérer les graines. Fendez la vanille en 2 et grattez les graines. Ajoutez ces 3 ingrédients à la crème et portez à ébullition.
Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre et la Maïzena. Versez la crème filtrée dessus. Faites épaissir 2 à 3 min à feu moyen.

Utilisez une casserole à fond épais et mélangez sans cesse pendant la cuisson pour bien répartir la chaleur.

Répartissez la crème dans des petits pots et réfrigérez jusqu'au moment de la dégustation.
Saupoudrez de cassonade et caramélisez avec un petit chalumeau de cuisine ou glissez 1 min sous le gril du four chauffé au maximum.

GÂTEAU AU YAOURT PROVENÇAL

Recette pour 4 à 5 personnes

• 1 pot de yaourt nature (La Laitière) • 2 gros œufs • 15 g de beurre pour le moule • 2 pots de sucre • 3 pots de farine • 1/2 pot d'huile d'olive douce • 1 sachet de levure chimique • 1 citron non traité • 1 cuil. à soupe d'eau de fleur d'oranger.

Beurrez un moule à manqué de 22 cm de diamètre. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Râpez le zeste du citron. Versez le yaourt dans un saladier, rincez et essuyez le pot puis, avec celui-ci, mesurez les ingrédients. Tamisez ensemble la farine et la levure.

Pour un démoulage plus facile, tapissez le fond du moule d'un disque de papier cuisson beurré.

Fouettez énergiquement le yaourt avec les œufs entiers, le zeste de citron, l'eau de fleur d'oranger et le sucre. Incorporez l'huile et le mélange farine-levure.
Versez dans le moule et enfournez 25 mn. Démoulez sur une grille et laissez refroidir avant de déguster.

+ MIGNON

Pour un goûter d'enfants, faites cuire la pâte dans des moules à cupcakes puis décorez de perles en sucre coloré.

POP-MOUSSE

Recette pour 4 personnes

• 150 g de chocolat au lait pâtissier • 35 cl de crème fraîche liquide très froide • 1 sachet de sucre vanillé • 50 g de pop-corn caramélisé du commerce.

Hachez le chocolat et faites-le fondre sur un bain-marie non bouillant. Hors du feu, mélangez-le vite à la fourchette pour le lisser.
Fouettez la crème en chantilly bien ferme. Ajoutez le sucre vanillé sans cesser de fouetter. Réservez-en 4 cuil. à soupe pour la décoration finale. Incorporez délicatement la chantilly dans le chocolat fondu. Concassez grossièrement les 3/4 des pop-corn.

Enfermez les pop-corn dans un sachet en plastique et donnez quelques coups secs dessus avec un rouleau à pâtisserie.

Répartissez la mousse au chocolat dans des verrines. Ajoutez les pop-corn concassés puis décorez avec la chantilly réservée et le reste des pop-corn. Réfrigérez jusqu'au moment de servir.

+ CORSÉ

Réalisez la même préparation avec du chocolat noir. Remplacez les pop-corn par du nougat noir concassé.

PETITS SABLÉS À LA FRAMBOISE

Recette pour 8 sablés

• 1 rouleau de pâte sablée du commerce • 120 g de confiture de framboises.

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Déroulez la pâte et découpez 16 sablés de 6 cm de diamètre à l'emporte-pièce.
Déposez les sablés sur une plaque à pâtisserie tapissée de papier cuisson. Évidez le centre de 8 des sablés avec un emporte pièce de 3 cm de diamètre. Enfournez pendant 12 min puis laissez refroidir sur une grille.

Pour une jolie présentation, saupoudrez le dessus des sablés évidés de sucre glace avant de les poser sur les autres.

Tartinez les sablés entiers avec la confiture. Placez dessus les sablés évidés en appuyant légèrement pour les faire adhérer. Dégustez-les avec du thé ou du café.

+ GOURMAND

Remplacez la confiture par une ganache de chocolat praliné et saupoudrez les sablés évidés de cacao en poudre avant de les déposer dessus.

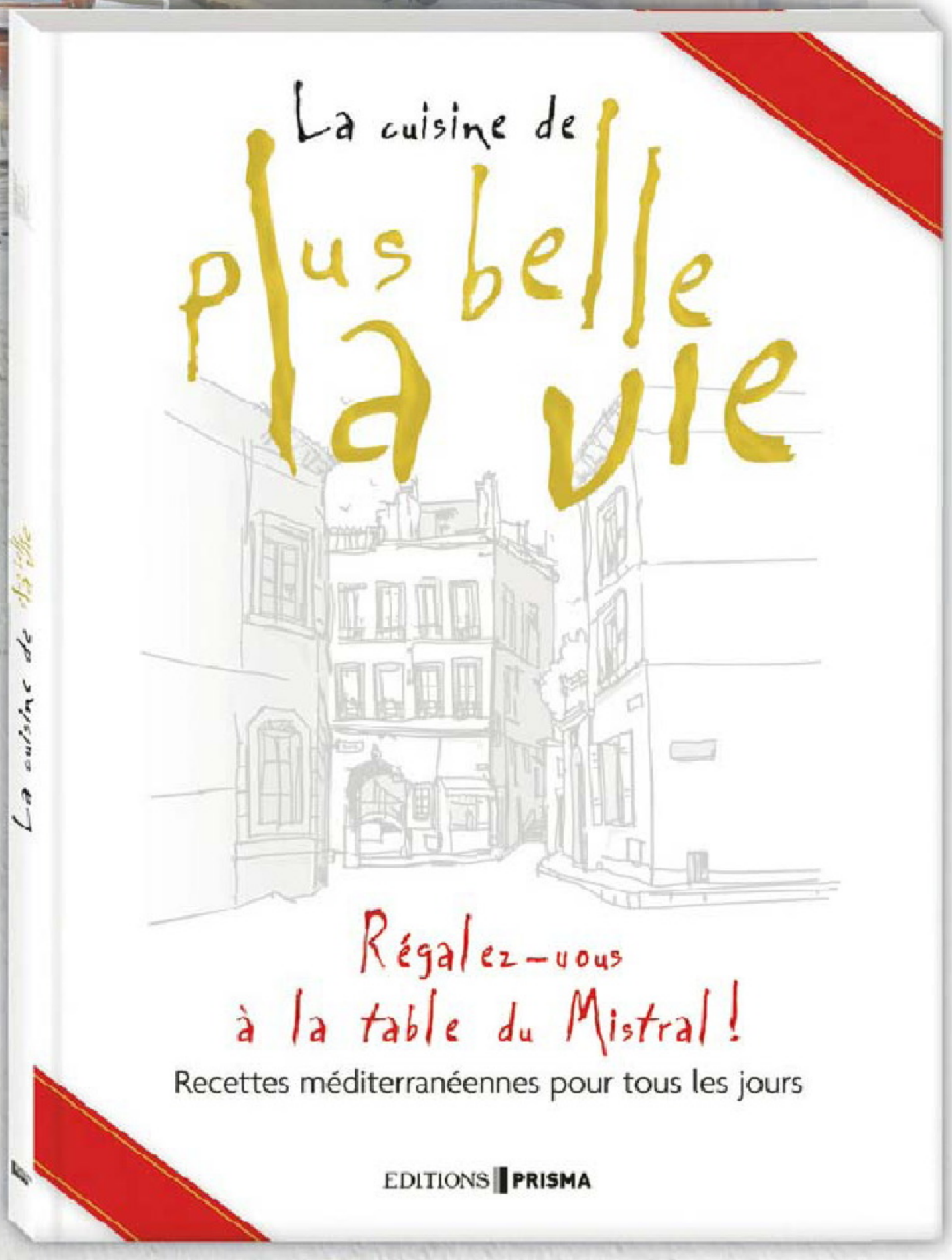
Dès le 13 novembre chez votre marchand de journaux

Invitez-vous à la table des Mistraliens !

Le livre de cuisine COLLECTOR de la série TV

Depuis **10 ans, Plus Belle La Vie** vous fait partager quotidiennement la vie trépidante des **Mistraliens** et leurs bons petits plats du Sud.

Dans ce livre, retrouvez des **recettes simples et délicieuses** accompagnées de **conseils culinaires malins** des Mistraliens !



© Telfrance Série / Rendez-Vous Production Série

EDITIONS PRISMA

www.editions-prisma.com

Adresses

Retrouvez tous nos lieux et nos produits coup de cœur.

Atelier Alain Cirelli : 24 rue Condorcet, Paris (9e), 01 48 78 77 13 ou evenements-culinaires.fr
Au Petit Prince : 4 Place de la République, Étel (56) 02 97 55 30 53 ou aupetitprince-etel.fr
Damien Moutarlier : (Suisse) 00 41 (0) 219 463 166 ou moutarlier.ch
Yann Brys : 36 rue du Verbois, Paris (3e), 06 78 43 24 06
Jacques Génin : 133 rue de Turenne, Paris (3e), et 27 rue de Varennes, Paris (6e) 01 45 77 29 01 ou jacquesgenin.fr
Valrhona : valrhona.com
Nectars de Bourgogne : 1 impasse des Gillées, Merceuil (21), 03 80 21 42 56 ou nectars-bourgogne.com
Le Carmin : 4b place Carnot, Beaune (21), 03 80 24 22 42 ou restaurant-lecarmin.com
D'Zenvies : 12 rue Odebert, Dijon (21), 03 80 50 09 26 ou zenvies.com
Patisdecor et Gatodéco : cerfdellier.com
Sibo-Sibon et Wilton : sibo-sibon.com
Do Eat : doeat.com
Michel Cluizel : cluizel.com
Patisdecor : pate-a-sucre.fr
Picotti-Picotta : picotti-picotta.com
Confiserie Lilamand : 5 av. Albert Schweitzer, Saint-Rémy-de-Provence (13), 04 90 92 11 08 ou confiserie-lilamand.com
Les Pâtisseries d'Olivier : 7 avenue Albin Gilles, Saint-Rémy-de-Provence (13), 09 83 93 07 99
Nicolas Bernardé : La pâtisserie du samedi, La Garenne-Colombes (92), 01 41 19 02 74 ou nicolas-bernarde.com
Le Café Suédois : 11 rue Payenne, Paris (4e), 01 44 78 80 11 ou paris.si.se
Glozek : glozekgourmet.com
Pit & Pat : guy-demarle.fr
Picard : picard.fr
Rians : rians.com
Debuyer : debuyer.com

Tompress : tompress.com
Mastrad : mastrad.fr
Kookit : kookit.com
Ikea : ikea.com
Rosle : rosle.fr
Mathon : mathon.fr
Arnaud Lahrer : 01 42 57 68 08 ou arnaud-larher.com
BHV : bhv.fr
Maison Boissier : 01 45 03 50 77 ou maison-boissier.com
Catherine Martini : 01 69 40 71 82 ou catherinemartini.fr
Christophe Roussel : 6 allée des Camélias, La Baule (44), 02 40 60 65 04 ou christophe-roussel.com
Edélices : edelices.com
Favargé : (Suisse) 00 41 227 751 100 ou favarge.com
Galeries Lafayette : galerieslafayette.com
Gâteaux Thoumieux : 58 rue Saint-Dominique, Paris (7e), 01 45 51 12 12 ou gateauxthoumieux.com
La boutique du futur : 01 46 56 00 86 ou laboutiquedufutur.fr
Lasserre : restaurant-lasserre.com
Thés Mariage Frères : 01 40 51 82 50 ou mariagefreres.com
Monoprix : monoprix.fr
Damien Bénétot : 26, rue de Besançon, Dole (39), 03 84 72 13 28 ou sur facebook
Thierry Mulhaupt : 18 rue du Marché aux poissons, Strasbourg (67), mulhaupt.fr
Seeberger : seeberger.de
Scrapcooking : 02 47 41 81 26 ou scrapcooking.fr
Thiriet : www.thiriet.com
Zotter : info lecteur 06 70 11 38 49 ou zotter.at
Ika Chocolate : ikachocolate.com
Grande Épicerie de Paris : lagrandeepicerie.com
Le Printemps : leprintemps.com

Les services Cuisine Actuelle

Un renseignement sur le magazine ou sur l'abonnement, c'est ici.

Pour s'abonner

France métropolitaine
21,40 € au comptant

Par courrier
Service Abonnements Cuisine Actuelle
62066 Arras Cedex 9

Par téléphone
0826 963 964 (0,15 €/min)

Par Internet
Sur notre site :
www.prismashop.cuisineactuelle.fr

Pour contacter le service lecteurs

Par courrier
Service lecteurs Cuisine Actuelle
13 rue Henri-Barbusse,
92624 Gennevilliers cedex

Par téléphone
France métropolitaine : **01 73 05 67 50**
DOM-TOM et étranger :
00 33 1 73 05 67 50

Par mail
lecteurs@cuisineactuelle.fr

Anciens numéros
Contacter le service abonnements : adresses, téléphone et Internet ci-contre.

Pâtisserie Cuisine Actuelle

Magazine édité par
GROUPE PRISMA MEDIA
13 rue Henri Barbusse, 92230 Gennevilliers
Site Internet : www.cuisineactuelle.fr

Société en nom collectif au capital de 3 000 000 €, d'une durée de 99 ans, ayant pour gérant Gruner + Jahr Communication GmbH.
Ses principaux associés sont Média Communication SAS et Gruner + Jahr Communication GmbH

RÉDACTION
13 rue Henri-Barbusse, 92624 Gennevilliers cedex
Téléphone : 01 73 05 45 45
Télécopie : 01 47 92 66 05

Pour joindre votre correspondant, composez le 01 73 05 suivi du poste de 4 chiffres indiqué après chaque nom.

Rédactrice en chef : Anne Gillet (6598)
Directrice artistique : Marion Thérizol (6590)
Secrétariat : Sophie Lassous (6598)
Fabrication : Yann Saunier (6859)

RÉALISATION
Le Goût Editions
2 bis rue Dupont-de-l'Eure, 75020 Paris
Téléphone : 01 46 36 81 75
Contact@legouteditions.com
Chef d'édition : Martine Soliman
Mise en page : LV Design
Secrétariat de rédaction : Maryline Gatepaille

Ont collaboré à ce numéro : Sandrine Angel, Valérie Bestel, Catherine Lamontagne, Gwenaëlle Leprat, Virginie Martin, Caroline Mignot, Monique Mourgues, Jérémy Spy, Romain Spy.

PUBLICITÉ, MARKETING & DIFFUSION
Directeur exécutif Prisma Pub : Philipp Schmidt
Directrice déléguée : Martine El Koubi (6410)
Directeur commercial adjoint : Thierry Flamand (6426)
Directrice de publicité : Chrystelle Rousseaux (6456)
Directrices de clientèle : Claire Diniz (4855), Élise Naudin (4553) et Valérie Rouverot (4540)
Directrice commerciale opérations spéciales, Prisma Creative Media et licences : Géraldine Pangrazzi (4749). **Responsable opérations spéciales :** Frédérique Teisseire (6482) **Responsable commerciale exécution :** Chrystelle Roblette (6402)
Directrice marketing client : Nathalie Lefebvre du Prey
Directeur commercialisation réseau : Serge Hayek
Directeur des ventes : Bruno Recurt
Directrice marketing : Claire Bernard
Chef de groupe marketing : Marion Salomon
Directrice des sites Internet : Sandrine Odin

Éditrice : Pascale Socquet
Directeur de la publication : Rolf Heinz

Photogravure : Allo Scan
Imprimé en Allemagne :
Prinovis Ltd & Co. KG-Dresden, Meinholdstrasse 2, 01129 Dresden.
Distribution : Presstalis
ISSN : 2266-0763.
Commission paritaire : n° 0618 K 91851.
Création mars 2013

© 2014 Prisma Média

Dépôt légal : décembre 2014

La rédaction n'est pas responsable de la perte ou de la détérioration des textes ou photos qui lui sont adressés pour appréciation. La reproduction, même partielle, de tout matériel publié dans le magazine est interdite.

Déjà dans les kiosques

Belles fêtes et...

- Entrées, plats, desserts... toutes nos plus belles recettes.
- Foie gras toujours au top.
- Saint-jacques irrésistibles.
- Volailles ultrafondantes.
- Gourmandises faites maison pour cadeaux uniques.
- Desserts : la touche finale !

• *Hors-série Cuisine Actuelle N° 113,* 3,90 €.

...joyeux Noël !

- Foie gras, saint-jacques, homard, saumon, dinde, bœuf, bûche... à préparer en version tradition ou en version “sensation”.
- Le GUIDE D'ACHAT de Noël : du supermarché à l'épicerie fine, notre sélection des meilleurs produits de fêtes, prêts à servir ou à cuisiner, au meilleur prix.

• *Cuisine Actuelle N° 288,* 2 € seulement.

Jaillance

signe les plus belles bulles de France

Clairette de Die

« Unique et pétillante, mes notes fruitées sont surprenantes ! »

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

La Clairette de Die existe aussi en bio*

*Vin biologique certifié par FR-BIO-01

HIGHCO SHOPPER – JAILLANCE : RCS ROMANS 301 193 298 00017 – Crédits photo : Georges Hayols (coupe) et Marc Abed (bouteille).

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION